





Gehört Mir
Peter Faßnach zu



Oeconomisches
Haus- und Kunst-Buch,

Oder

Sammlung ausgesuchter Vorschriften,

Zum Nutzen und Gebrauch für Land- und Hauswirthe, Handwerker, Künstler und Kunst-Liebhaber.

Zusammengetragen

Aus den besten Englischen und Deutschen Schriften.

Von

Johann Krauß.

Allentown,

Gedruckt bey Henrich Ebner.

1819.

Vorrede.

Durch die besondere Aufmunterung vieler meiner Freunden und Bekannten, so wie durch den beynahe gänzlichen Mangel eines Handbuchs von dieser Art in der deutschen Sprache, bin ich zur Herausgabe des gegenwärtigen Werks veranlaßt worden... Man muß darinn keinen Lehrbegriff von ganzen Gewerben, Manufacturen und Fabriken suchen: auch darf man weder Karten-Künste noch Taschenspielereyen oder andere dergleichen Possen in demselben erwarten. Wer sich aber in irgend einer ökonomischen oder Hausangelegenheit eines guten Raths erholen will — wer irgend einen Vortheil in verschiedenen Künsten zu wissen verlangt, oder sich mit einer solchen zu seinem Vergnügen beschäftigen will, wird in diesem Buche manche Gelegenheit finden, sich zu berathen.

Alles was dasselbige enthält, ist theils aus Erfahrung als bewährt gefunden, theils von glaubwürdigen Schriftstellern als bewährt angegeben, und durch die chemische Kenntniß der Natur der Dinge und ihrer Wirkungen gegen einander als eine richtige Folge beurtheilt worden.

Mancher wird vielleicht der Meynung seyn, daß die in diesem Werke enthaltenen mannichfaltigen Materien nach einer gewissen Ordnung mit einander verbunden seyn sollten; da indessen die Absicht nicht dahin gerichtet ist, daß der Leser alle Stücke der Reihe nach versuche, sondern nur eins um das andere, so wie das Bedürfniß sich jedesmal einfindet, so kann es ihm vollkommen gleichgültig seyn, ob er es hier oder dort aufschlage.

Uebrigens hoffe ich mir schmeicheln zu dürfen, daß ich meinen deutschen Mitbürgern Gelegenheit gegeben habe, sich für einen geringen Preiß ein Buch zu verschaffen, das gewiß für einen jeden einigen Vortheil oder Nutzen haben wird.

Ober-Milford Taunschip,
Lecha Caunty, (Penn.) im Sept. 1818.

Johann Krauß.

Innhalt.

1.

Mittel wider die Räude oder Krätze der Schaafe, und wider die Schaaf-Läuse.

Man nimmt 1 Pfund Queckſilber, ein halb Pfund guten Terpentin, ein halb Peint Terpentinöl und 2 Pfund Schweineſchmalz, rührt dieſes in einen Mörſer ſo lange untereinander, bis das Queckſilber ſich durchaus mit den andern Zuthaten vermiſcht hat.

Dieſer Salbe bedienet man ſich folgendermaßen: Vom Kopfe zwiſchen den Ohren an bis zu Ende des Schwanzes theilt man längſt dem Rücken die Wolle in eine Furche, ſo daß die Haut berührt werden kann. Sodann taucht man den Finger in die Salbe, und fährt auf der entblößten Stelle damit her, wo ſie, ſo wie an der anſtoßenden Wolle, einen blauen Fleck zurück läßt. Von dieſer Furche muß man ähnliche die Lenden u. ſ. w. hinab ziehen, ſo weit die Wolle geht, und wenn das Schaaf ſehr

stark angesteckt ist, auch noch zwey andere an den Seiten parallel mit der auf dem Rücken und wieder unter dem Bauch durch.

Sobald das Schaaf eingeschmieret ist, läßt man es gleich wieder unter die Heerde, ohne die geringste Furcht, daß die Ansteckung dadurch fortgepflanzt werden möchte. Eben so wenig nimmt es selbst den geringsten Schaden davon. In wenigen Tagen trocknen die Schwären ab, das Jucken hört auf, und das Thier ist vollkomen geheilt. Man hält es aber für gut, diese Kur nicht nach Michaelis vorzunehmen.

Die Schaaf-Laus, ein Insekt, das dem Gedeihen des Schaafes sowohl durch den Schmerz, den es ihm verursacht, als durch das Blut, welches es aussaugt, sehr nachtheilig ist, wird ebenfalls dadurch von Grund aus vertilgt, und die Wolle leidet nicht den geringsten Schaden. Ja die Wollkäufer greifen immer nach den Fellen, wo sie blaue Zöpfe finden, weil sie glauben, daß alle diejenige Wolle von Schaafen, die nicht von der Räude oder Schaaf-Laus angesteckt gewesen, (oder doch bald davon geheilt worden) weit weniger Knoten u. Klümpe habe; ein Uebel, das gemeiniglich von jedem plötzlichen Stillstand des Schaafes herkommt, es sey nun Mangel an guter Fütterung oder Krankheit die Ursache.

2.

Zuverläßiges Mittel wider die Raude der Hunde.

Man bestreicht den räudigen Hund mit einer Salbe von Schweinefett u. Schwefelblumen, vom Kopf über den Rücken. Der Hund leckt einen Theil dieser Salbe ab, und dieses dienet ihm als innere Kür; die andere, die er mit der Zunge nicht erreichen kann, wirkt als äußeres Heilmittel.

3.

Leichtes und sicheres Mittel vom Klee aufgeblähtes Vieh ohne Stich zu retten.

Man stecke dem Vieh alten Käß ein. Spätestens in 10 Minuten wird es Oeffnung haben. Dieses ist oft in den verzweifelsten Fällen angewendet worden, und hat niemals fehlgeschlagen.

4.

Fester Kütt zu Stuben-Oefen, daß sie nicht rauchen.

Man nimmt einen guten im Feuer stehenden Lehmen, läßt solchen gehörig mit Wasser und Abfall von Werk anmachen, mischt hierauf eine beliebige Menge klar geklopftes Pech bey, und setzt den Ofen wie gewöhnlich. Auf 25 Pfund Lehmen rechnet man 1 Pfund Pech. Es können hiermit sowohl töpferne als eiserne Oefen gesetzt u. in den Fugen verstrichen werden, und man hat nicht zu befürchten, daß der Lehm herausfalle oder allmählig zerstaube. Der

nicht sehr starke Pechgeruch verliert sich völlig, wenn der Ofen 2 bis 3mal geheizt worden. Bey eisernen Oefen kann man die Schrauben entbehren, wenn man sich dieses Küttes bedient.

Raucht ein Ofen, so kann man sich in der Geschwindigkeit damit helfen, daß man gleiche Theile Salz und durchgesiebte Asche mit wenig Wasser zu einem Teig macht, und solchen an den heißen Ofen anschmiert.

5.

Daß der Lehmen an eiserne Oefen gut halte.

Bey neuen Oefen verbindet sich oft der Lehmen schlecht mit den eisernen Platten, und es entstehen Rauchlücken. Damit nun die Verbindung besser werde, darf man nur die Fugen und Stellen, wohin der Lehm zu sitzen kömmt, vorher einigemal mit starkem Eßig bestreichen und wieder trocken werden laßen, ehe man den Lehm oder andern ähnlichen Kütt auflegt.

6.

Einen Namen oder eine Figur auf eine Messer-Klinge zu ätzen.

Man bestreicht die ganze Messer-Klinge mit einer Oelfarbe, und wenn diese getrocknet ist, schreibt man mit einem Stifte dasjenige darauf, was man haben will. Man stellt alsdann die Messer-Klinge in einen glasirten Topf mit Wasser, thut etwas

blauen Vitriol hinzu, und läßt es so, bedeckt, eine Zeitlang gelinde kochen. Nach dem Erkalten nimmt man sie heraus, putzt sie ab, und die Schrift wird mit einer Kupferfarbe darauf erscheinen.

7.

Mittel wider erfrorne Glieder.

Reife Erdbeeren (Straw-berrys) im Sommer um das erfrorne Glied geschlagen und mit einem Tuche umwunden, ziehen den Frost heraus. Es macht anfangs Schmerzen; diese vermindern sich aber nach u. nach und das Glied ist mit dem Aufhören der Schmerzen gesund... Man kann dieses Mittel, da es leicht zu haben ist, wiederholen, um des Erfolgs desto gewisser zu seyn.

8.

Mittel wider die Fliegen.

Man bedienet sich zur Vertreibung der Fliegen oder Mücken gewöhnlich giftiger Materien, wodurch sehr leicht mancherley Unglücksfälle sowohl an Menschen als an Thieren entstehen können. Folgendes unschädliche, für die Fliegen aber äußerst tödtliche Mittel, kann mit dem besten Erfolg gebraucht werden:

Man nehme ein Quentchen Quassiaholz-Extrakt, löset es in 4 Unzen heißem Wasser auf, mischt etwas Molasses oder Zucker hinzu, und schüttet die Flüßigkeit auf Tel-

ler, die man in dem Zimmer umherstellt. Die Fliegen fallen begierig über diese Speise her und sterben bald nach dem Genusse derselben.

Will man ein Zimmer geschwind von Fliegen reinigen, so nehme trockene Kürbis-Blätter und werfe solche auf Kohlen, damit die Stube mit einem starken Dampf angefüllet werde. Macht man die Fenster dabey zu, so sterben sie alle, läßt man aber dabey die Fenster offen, so ziehen sie hinaus, als wenn sie gejagt würden.

9.

Mittel, das unterbliebene Schwitzen der Füße wieder herzustellen.

Man schneide sich nach der Form der Füße ein paar Stücke feine grüne Wachs-Leinwand, lege solche an die Fußsohlen an, und ziehe die Strümpfe darüber; das Schwitzen der Füße wird sich bald wieder einfinden, und zwar so stark, daß es bey dem Gehen quatschet. Ist es einmal so weit, so kann man die Wachs-Leinwand wieder entbehren, und die wegen des Ausbleibens des Schweißes zu befürchtende Gefahr der Gesundheit ist glücklich gehoben.

10.

Aechtes Recept zu einer rothen Tinte.

Die rothe Tinte, welche nach den gewöhnlichen Vorschriften gemacht wird, hat

immer den Fehler, daß sie mehr oder weniger ins Violette spielt. Man kann sie aber von einer sehr schönen rothen Farbe erhalten, wenn man sie nach folgender Vorschrift bereitet:

Man vermische in einem geräumigen Topfe eine Peint guten Weineßig u. eben so viel Regenwaßer, thue ein viertel Pfund geraspeltes Rothholz und eine viertel Unze pulverisirten Allaun hinzu, und laße alles unter bisweiligem Umrühren mit einem reinen Holze, 24 Stunden bedeckt stehen.

Den andern Tag setze man den Topf auf ein Kohlfeuer, und laße ihn unter bisweiligem Umrühren so lange mäßig kochen, bis ungefehr der dritte Theil der Flüßigkeit verdunstet ist. Alsdann nimmt man den Topf vom Feuer und läßt ihn abkühlen... Nachdem er 3 oder 4 Tage lang ruhig gestanden, filtrirt oder gießt man die Tinte durch Fließpapier oder Leinwand, und hebt sie in einem reinen Glase auf. Mit der Zeit wird sie immer schöner.

Der gewöhnliche Zusatz des Arabischen Gummi, welcher hier weggelaßen worden, ist eben das, was der schönen rothen Farbe der Tinte nachtheilig ist, und sie immer violet macht. Man kann sich hiervon durch folgenden Versuch ganz leicht überzeugen: Man nehme von obiger Rothholz-Brühe

eine beliebige Porzion, filtrire oder siebe sie, und theile sie in zwey Theile. Den einen Theil versetze man mit etwas Gummi, den andern aber nicht. Nach einigen Tagen wird man bemerken, daß diejenige Hälfte der Tinte, welcher man Gummi zugesezt hat, ihre Durchsichtigkeit verlieret, keinen Bodensatz absetzt, dabey aber im Schreiben violet ausfällt.

Diejenige Hälfte der Tinte aber, zu welcher man keinen Gummi genom̃en, wird einen Bodensatz abgesetzt haben. Filtrirt man sie nun durch Leinwand, so wird sie in einer schönen rothen Farbe erscheinen, und ein schmutzig violetter Satz zurückbleiben.

Hieraus ersieht man, daß das Gummi nur dazu dient, die Unreinigkeiten, welche der Schönheit der Tinte schaden, in der Flüßigkeit schwebend zu erhalten, und sie verhindert zu Boden zu fallen, welches doch nothwendig ist, wenn die Tinte schön ausfallen soll.

Der Zusatz des Gummi ist von der schwarzen Tinte entlehnt. Bey dieser ist es nothwendig, weil das durch die Galläpfel aus der Vitriolsäure abgesonderte und schwarz gefärbte Eisen die eigentliche Tinte ausmacht, und ohne den Zusatz von Gum̃i gänzlich zu Boden fallen würde. Aus dem Rothholz hingegen werden die rothen Far-

betheilchen nicht abgeschieden, sondern sie sollen nur ausgezogen werden. Die gröbern Farbetheilchen fallen nach und nach zu Boden, weil die Flüßigkeit in einer gelindern Temperatur nicht mehr so viel aufgelöst erhalten kann, als in der Siedehitze. Es scheidet sich also nur der Ueberschuß ab, aber niemals fällt alles zu Boden, wie dies der Fall bey der schwarzen Dinte seyn würde, wenn man das Gummi weglaßen wollte.

Auf die Einwendung, daß man das Gummi zusetze, um das Fließen der Tinte zu verhüten, dienet zur Antwort: der Eßig und die in dem Allaun enthaltene überflüßige Vitriolsäure vereinigen sich hinlänglich mit den Farbetheilchen des Rothholzes, und verlieren dadurch die Kraft, durch das Papier zu schlagen. Wollte man aber dennoch Gummi zusetzen, so sieht man leicht ein, daß solches nicht anfänglich bey Bereitung der Tinte, sondern erst 3 bis 4 Wochen nachher geschehen müße, wenn sich nemlich alle grobe Theilchen, welche der Schönheit der Farbe nachtheilig sind, abgeschieden und zu Boden gesetzt haben.

11.

Grüne Tinte.

Man fülle ein gewöhnliches Arzneyglas zur Hälfte mit Weineßig an, stelle das

Glas in einen Topf mit Wasser, und erhitze das Wasser nach und nach bis zum Kochen. In das Glas mit Eßig trage man nach und nach so viel gepulverten distillirten Grünspan ein, bis sich nichts mehr davon auflöset. Man kann hier das Verhältniß des Grünspans zum Eßig nicht genau angeben, weil der Eßig bald stärker bald schwächer ist. Es ist indessen nicht nachtheilig, wenn man auch etwas mehr Grünspan zusetzt, als der Eßig aufzulösen vermag, weil man den unaufgelösten Ueberrest ein andermal zu eben diesem Zweck wieder gebrauchen kann.

Um zu verhindern, daß der im Eßig aufgelöste Grünspan nicht zu Kristall anschieße, sondern in flüßiger Gestalt bleibe, setzt man ungefähr den sechsten oder achten Theil so viel Arabisches Gummi hinzu, als man Grünspan genommen hat. Man muß, wie oben gesagt, das Glas in einen Topf mit Wasser und nicht unmittelbar auf Kohlen setzen, weil sonst der noch nicht aufgelöste und am Boden liegende Grünspan durch zu große Hitze seine schöne Farbe verliert.

12.

Blaue Tinte, welche zugleich zum Färben seidener Bänder rc. gebraucht werden kann.

Diese Tinte ist von einer ausnehmend schönen Farbe, und wenn sie als Färbe-

Mittel gebraucht wird, von einer unveränderlichen Dauerhaftigkeit; wie sie sich denn auch sehr lange hält.

Man reibe eine viertel Unze vom allerbesten Indigo zu einem feinen Pulver, und tröpfle nach und nach eine Unze vom besten Vitriolöl hinzu. Dieses Zugießen muß deswegen nach und nach geschehen, damit alle Erhitzung vermieden werde, wodurch die schöne blaue Farbe sehr vieles verlieren und bald verderben würde. Man richtet es daher am besten so ein, daß man obige Quantität Vitriolöl während einer Stunde in 12 Porzionen nach und nach zusetzt.

Die Reibeschale oder der Mörser sollte von Glas oder Stein seyn, weil das Vitriolöl jede andere Materie angreifen, und dadurch die Farbe verderben würde.

Nachdem alles Vitriolöl zugegossen worden, läßt man alles 6 Stunden lang stehen, und rührt es von Zeit zu Zeit mit einer Glasröhre oder einem Hölzchen um.

Hierauf gießt man die Auflösung in ein Zuckerglas mit 1 Quart temperirtem Wasser, rührt alles mit einer Glasröhre oder einem reinen Tabacks-Pfeifenstiel wohl um, spület den Mörser aus, und schüttet dieses Wasser auch zur Auflösung.

Man muß diese Auflösung ins Wasser, nicht aber das Wasser in die Auflösung

gießen, weil sonst leicht eine der Schönheit der Farbe nachtheilige Erhitzung entstehen würde.

Diese Tinte oder Farben-Brühe wäre nun fertig. Allein in dem gegenwärtigen Zustande hat sie den Fehler, daß sie das Papier oder die zu färbende Materie wegen ihrer Schärfe zerfrißt. Wäre sie hinlänglich mit Indigo gesättiget, so hätte sie diesen Fehler nicht; da sie aber ohne Nachtheil der Farbe nicht völlig mit Indigo gesättiget werden kann, so würde der ungesättigte Antheil der Säure die zu färbenden Materien zerfressen. Man hilft aber diesem Fehler leicht dadurch ab, daß man nach und nach so viel geschabte Kreide in die Flüßigkeit wirft, als bey jedesmaligem Einwerfen ein Aufbrausen entstehet. Um aber durch dieses Aufbrausen nichts zu verlieren, muß das Glas nicht über 2 Drittel angefüllt seyn. Man läßt alles etliche Tage wohl bedeckt stehen, damit die Kreide, welche nunmehr zu Gyps geworden ist, sich völlig zu Boden setze. Hierauf siebt man die Flüßigkeit durch Löschpapier und hebt sie in verstopften Gläsern zum Gebrauch auf. Sie hält sich Jahr und Tag, ohne daß sie einen Bodensatz absetzt. Sie schlägt auch nicht durchs Papier, und man kann sich ihrer auch statt der blauen Stärke zum Bläuen der Wäsche bedienen.

13.

13.

Vortheilhafte Weise Butter einzusalzen.

Man nehme zwey Theile Kochsalz, einen Theil Zucker und einen Theil Salpeter, mische dieses wohl durcheinander, knete auf Ein Pfund Butter eine Unze von dieser Mischung wohl durch, und schlage sie zum Gebrauch ein. Man kann sich nicht vorstellen, was für ein Unterschied zwischen dieser und der auf gewöhnliche Art eingesalzenen Butter ist. Man muß sie aber wenigstens 3 bis 4 Wochen stehen laßen, ehe man sie anbricht.

14.

Gelb gewordenem Elfenbein seine vorige schöne weiße Farbe wieder zu geben.

Man schlägt dergleichen Elfenbein in alte mit Fett bestrichene Leinwand, und legt es 2 bis 3 Stunden lang an einen heißen Ort, giebt aber acht, daß es nicht verbrenne. Nach diesem siedet man es in Waßer, in welchem gleiche Theile Weinstein u. Waid-Asche oder Allaun geworfen worden, bis es wieder eine vollkommene weiße Farbe erhalten hat.

15.

Das Zahnen der Kinder zu befördern.

Man reibe den Kindern das Zahnfleisch dann und wann mit gutem Wein.

16.

Den Brand im Waizen zu verhüten.

Unter allen diesfalls vorgeschlagenen Mitteln kommt keines an Einfachheit und Zuverlässigkeit dem nachfolgenden bey:

Man nim̃t kurz zuvor, wenn der Weizen soll gesäet werden, zu einem halben Buschel ein halbes Peint oder etwas mehr rechten guten Obst- oder auch andern Eßig, schüttet den Weizen in ein Gefäß, gießt dann den Eßig darüber, und mischt mit beyden Händen den Weizen wohl durch einander, bis man siehet, daß alle Körner von dem Eßig angefeuchtet sind; alsdann thut man den Weizen in einen Sack, und kann ihn nun sogleich säen, und so verfährt man mit allem Weizen nach obiger Proporzion, den man säen will. Gesetzt aber, man hätte eine Quantität Weizen auf diese Art zum Säen zubereitet, und es fiele nun Regenwetter ein, daß der Weizen nicht sogleich könnte gesäet werden: so hat dies nichts zu sagen, wenn auch gleich die Aussaat erst nach 8 oder 14 Tagen geschehen sollte; auch ist der Weizen, der auf diese Art gebeizt, und nicht völlig zum Aussäen gebraucht wird, hernach noch zu jedem sonstigen Gebrauch dienlich.

17.

Saures Bier zu versüßen.

Man nehme das in Apotheken bekannte oleum tartari per deliquium, und tröpfle davon in ein Glas Bier, das ungefehr 1 Peint hält, 10 bis 15 auch mehr Tropfen, je nachdem das Bier mehr oder weniger sauer ist, und rühre es mit einem Löffel um, so ist das Bier sogleich gut. Wer nicht eine Apotheke in der Nähe hat, kann sich den Liquor selbst machen, wenn er auf ein halb Pfund Pottasche 2 Pfund Wasser in eine gläserne Flasche schüttet, sie alle halbe Stunden wohl umschüttelt, und wenn sich nach 24 Stunden die Salztheile aufgelöset haben, es durch reine Leinewand in eine andere Flasche filtriret, daß es hell und klar wird. Es hält sich Jahr und Tag, und man kann mit dieser Quantität eine Menge saures Bier versüßen. Auf Reisen im Sommer davon einen Vorrath mitzunehmen, ist ein fast unentbehrliches Bedürfniß, weil man in den mehrsten Wirthshäusern zu solcher Zeit gewöhnlich saure Getränke antrifft. Diese Vermischung ist der Gesundheit eher zuträglich als nachtheilig. Wenn dieses Mittel in Wirths- oder Bierhäuser gebraucht wird, so hat man blos die Vorsicht nöthig, nicht mehr Bier zu versüßen, als man in einem Tag verzapft.

18.

Mittel wider die Gichter.

Folgendes Mittel ist, so wenig sich auch die Art und Weise, wie es wirkt, erklären läßt, als untrüglich befunden worden:

Man nimmt, wo möglich, eine junge Taube, bringt selbige dergestalt an den zuvor gereinigten Hinterleib des Kranken, daß der After der Taube genau auf jenen zu paßen kommt. Bald darauf wird die Taube in starke gichterische Bewegungen, oder gewiß in ein beschwerliches Athemholen verfallen, der Kranke davon befreyet seyn, und die Taube entweder einige Minuten nachher sterben, oder nur nach und nach von jenen Zufällen wieder entlediget werden.

19.

Mittel wider den Bandwurm und andere Würmer.

Man schabe oder reibe gelbe Rüben mit einem Messer oder Reibeisen, und gebe davon dem Kranken alle Morgen früh nüchtern eine Porzion von einer oder zwey Rüben, und fahre damit eine Zeitlang fort.

20.

Käse vor den Maden und Würmern zu bewahren.

Man legt das bekannte Johanniskraut (Hypericon) neben oder auf die Käse... Birken-Laub soll ebenfalls die nemlichen Dienste thun,

21.

Mittel wider die Läuse.

Die Reinigkeit ist in allen Stücken das sicherste Mittel, die Kinder vor Läusen zu bewahren, so wie sichere Vorkehrungen, wenn sie sich eingefunden haben, diese sind, daß man den Kopf mit Tobacks-Wasser wasche, Hemd und Kleider schwefle, und bey einer Krankheit oder einem Ausschlag innerliche Reinigungs-Mittel gebrauche. Tägliches Abkämmen und Abbürsten, auch Abschneiden der Haare, wenn es sehr arg ist, und folgende Salbe sind unschädliche, aber doch sichere Mittel:

Nach Doctor Ruhlands Vorschrift nimmt man frischen Knoblauch, drückt den Saft davon aus, und gießt ihn den mit Läusen behafteten Personen auf den Kopf. Alsdann wartet man eine Zeitlang, mischt den ausgepreßten Knoblauchsaft unter ungesalzene Butter, reibt das Haar damit ein, und kämmt alsdann die Läuse und Nüsse weg. Man darf kaum 2 oder 3mal einen Versuch damit machen, so ist man von allem Ungeziefer frey.

Eben dieses Mittel dienet auch zur gänzlichen Ausrottung der Filzläuse, die öfters wie Fischschuppen an der Haut anliegen. Dieses Mittel ist der Queckfilber-Salbe weit vorzuziehen.

Sabadill-Saamen und Tobacksblätter gekocht, und mit dieser Brühe alle 24 Stunden die Krankenstuben in Spitälern, wo die Wäsche pflegt eingesprengt zu werden, besprützt, vertreibt das bey solchen Gelegenheiten in Menge sich einfindende Ungeziefer.—Oder:

Man wasche den Kindern von ihrer Geburt an den Kopf mit Seifenwasser. So lange dieses geschiehet, werden sich keine Läuse einstellen, und die, welche die Kinder etwa von andern bekommen haben, werden sich bald wieder verlieren.

22.

Wie in Holland Leinewand und Garn gebleicht wird.

Zuerst wird das Linnen 8 Tage lang in einer schwachen Lauge von Weiden-Asche, die so dünn und schwach ist, daß man ihre Schärfe kaum schmecken kann, eingeweicht. Nachher spült man die Leinewand wohl ab, windet sie aus und legt sie in saure Milch, in welcher sie wieder etliche Tage liegen bleibt; dann wird sie nochmals abgespült, und an den Ort der Bleiche gebracht. Hier wird sie mit kleinen Stäben, die ungefähr 6 Zoll lang sind, unterstützt, damit sie beständig schwebend hängt, und die Luft sie also von allen Seiten bestreichen kann. In dieser Lage bleibt sie acht und mehrere Tage und Nächte, ohne anders als von der

Natur mit Thau und Regen benezt, und von der Luft ausgewittert zu werden. Diese Behandlung wird nach allen ihren Theilen 3 bis 4 Mal wiederholt; alsdann hat die Leinewand die verlangte Weiße.

Das Garn aber läßt man mit Pottaschenlauge kochen, und mit Seiffe auswaschen. Hierauf breitet man es auf die Wiesen aus. So oft es die Sonne ausgetrocknet hat, wird es mit Wasser begossen. Alles vorhergehende wird mehrmals wiederholt.

23.

Einen guten weißen Bernstein-Firnis zu machen.

Man nimmt 1 Pfund gutes reines Lein-Oel, thut es in einen neuen Topf, und untersucht mit einem Stock, wie hoch es darin steht, und gießt hernach eben so viel Wasser hinzu, und mißt dann wieder genau. Dann wird der Topf aufs Feuer gesezt, und während dem Kochen hängt man Ambra, grünen und weißen Vitriol, Goldglätte und Mennige von jedem eine halbe Unze in einem leinenen Beutel in das Oel, doch so, daß dieser Beutel das Wasser nicht berührt. Wenn das Oel schäumt, so muß der Schaum abgeschöpft werden. Man läßt nun dieses so lange ganz gelinde sieden, bis alles Wasser verdunstet ist, welches man mit dem Stocke wieder abmessen kann.

Nun nimmt man eine beliebige Quantität, zum Beyspiel 4 Unzen schönen weißen Bernstein, und eben so viel Copal; beydes wird zerstoßen, in einen reinen kupfernen, oder auch neuen gut glasirten Topf gethan und geschmolzen. Hat man hierzu einen kupfernen Topf, so wird er bis zum Glühen erhitzt; ist es aber ein irdener, so wird er ebenfalls stark erhitzt, und nun erst thut man den Copal und den Bernstein zugleich hinein, rühret ihn mit einem eisernen Spatel wohl um, bis alles recht gut geschmolzen ist, und beym Herausziehen des Spatels wie Wasser daran herunter läuft. Sind der Bernstein und Copal ganz geschmolzen, so wird von obigem Oel, welches ebenfalls sehr heiß seyn muß, nach und nach zugegossen und wohl umgerührt. (Man muß aber hierbey sehr vorsichtig seyn, daß die Ingredienzien sich nicht entzünden, welches sehr leicht geschehen kann, wenn man ein starkes Feuer macht; es ist also besser, man macht nur ein mäßiges Kohlenfeuer, der Firnis fällt auch besser aus.) Nun hebt man den Topf vom Feuer, läßt den Firnis etwas erkalten, und wenn er noch lauwarm ist, gießt man heiß gemachtes Terpentin-Oel hinzu, um ihn zu verdünnen; dies muß jedoch nur tropfenweis geschehen, und dabey immer gut umgerühret werden. Man läßt

alsdann die Materie ein oder zwey Tage stehen, und siebt sie dann durch ein Stückchen feine Leinwand.

Will man Holzwerk damit lackiren, so muß es erst recht gut abgeschliffen und geglättet seyn; dann giebt man einen Anstrich, und wenn dieser recht trocken, einen zweyten u. s. f.

Will man diesen Firnis poliren, so muß er erst recht trocken seyn, und dann nimmt man schon gebrauchten Schachtel-Halm (shave-grass) und Wasser, dann fein geriebenen Bimstein und Wasser, hernach Trippel (Rotten-stone) und Baumöl. Nun wischt man die Arbeit wieder sauber ab, und reibt sie mit Mehl oder Puder ab, so bekommt sie ihren Glanz wieder.

24.

Fetter Gold-Firniß.

Man nimmt eine beliebige Quantität Bernstein und den achten Theil so viel Gummilack, schmelzt beydes recht gut, gießt es dann zusammen, und wenn alles recht gut untereinander gemischt ist, so tröpfelt man von oben (No. 23) gedachten gereinigten Leinöl, welches aber siedend heiß seyn muß, eine angemessene Quantität dazu, rührt es wohl um, und hebt nun den Topf vom Feuer. Wenn nun diese Mischung beynahe ganz erkaltet ist, so gießt man Ter-

pentinöl zu, welches vorher folgenderma-
ßen zubereitet worden ist:

Man nimmt nemlich Gummigutt, Safran, Drachenblut und Orlean, thut jedes allein in ein Glas, schüttet etwas Terpentin-Oel darauf, verstopft es recht gut, setzt es an die Sonne oder auf den Ofen, damit sich alles wohl auflöse: dann seihet man es durch, jedes in ein eignes Glas; von jedem gießt man nun mehr oder weniger zum andern, nachdem man die Farbe dunkel oder hell haben will. Diese Mischung giebt besonders dem Stanniol (Zinnplättchen) eine schöne Goldfarbe. Er muß aber vorher mit reinem Terpentinöl abgerieben werden.

Noch ist zu bemerken, daß man weder dieses gefärbte noch das reine Terpentinöl in die gekochten Ingredienzen schütte, wenn sie noch zu heiß sind, weil es sich entzündet, und nicht nur der Firniß verdirbt, sondern weil auch leicht dadurch ein anderer Schaden entstehen kann. Es dürfen daher die geschmolzenen oder gekochten Sachen nicht heißer seyn, als daß man den Finger darin halten kann. Sollten sich indessen diese Materien nicht vollkommen miteinander verbinden, weil sie zu kalt geworden wären, so darf man sie nur nach geschehener Mischung wieder nach und nach so weit erhitzen, bis eine vollständige Verbindung sichtbar ist.

25.

Copal-Firniß mit Weingeist.

Man schmelzt den Copal in einem eisernen Löffel oder in einem glasirten Topf mit einigen wenigen Tropfen Spicköl, u. rühret beydes gut untereinander. Wenn nun der Copal geschmolzen ist, gießt man ihn auf einen glatten Stein, läßt ihn erkalten u. stößt ihn dann zu einem feinen Pulver. Dann nimmt man eine Bottel, die wenigstens noch einmal so viel fassen kann; als man hinein thun will, und thut in dieselbe noch zweymal so viel pulverisirten Sandarach, als man Copal am Gewicht hat, und eben so viel Mastix in Körnern, dann den Copal, dann so viel Spicköl als Sandarach, dann den Weingeist, verstopft u. verbindet die Flasche gut, schüttelt sie lange u. stark um, setzt sie dann in eine Schüssel voll Asche oder Sand, und mit dieser Schüssel auf ein gelindes Kohlenfeuer, welches man immer stärker macht und dann in gleicher Gluth zu erhalten sucht, damit die Materien stark sieden und sich alles gut auflöse. Ist dies geschehen, so läßt man das Feuer nach und nach erlöschen, und hiermit auch die Flasche erkalten.

Weil doch nun allemal bey dergleichen Kochereyen unnütze Theile übrig bleiben, die sich nicht auflösen, und es auch hier ge-

schehen kann, daß sich der Sandarach und Copal nicht gut auflösen, so seihet man das Gekochte durch, und hebt es zu seinem Gebrauch auf.

Dieser Firniß fällt recht schön hart und durchsichtig aus. Will man ihn aber noch härter haben, so thut man etwas mehr Copal hinzu. Man darf aber diesen Firniß nicht zu alt werden laßen, weil er dann nicht so schön ausfallen würde, und man thut also besser, wenn man ihn allemal frisch macht.

Die Quantitäten zu diesem Firniß sind anderthalb Unze Sandarach, eben so viel Mastix, eine halbe Unze Copal, anderthalb Unze Spicköl und 1 Pfund stark rectifizirter Weingeist.

26.

Lackfirniß für Eisenwerk.

Hat man Eisenwerk anzustreichen, und will es überfirnissen, so bedient man sich gewöhnlich eines schwarzen Firnisses, der das Eisen nicht nur gegen den Rost schützet, sondern auch hart ist, und dem heißen Wasser widersteht, damit der Schmutz abgewaschen werden kann, ohne daß es dem Firniß schadet.

Einen solchen Firniß zu bereiten, nimmt man Bernstein, Griechisches Pech u. Colophonium zu gleichen Theilen, thut den

Bernstein allein in einen Topf und schmelze ihn. In einem andern Topfe kocht man in oben gedachtem (Nro. 23.) präparirten Lein-Oel das Judenpech und Colophonium, bis sich alles recht gut aufgelöset hat, welches man bemerken kann, wenn man den Spatel umrührt, u. keinen Widerstand mehr findet.

Wenn man den Bernstein geschmolzen, so daß er beym Herausziehen des Spatels wie Wasser daran herunter läuft, und im andern Topfe das Griechische- oder Juden-Pech und Colophonium auch aufgelöset und noch im Sieden ist, so mischt man dasselbe nach und nach unter den Bernstein, rührt die Masse stark um, damit alles recht unter einander komme und sich vereinige; dann verdünnet man dieses Gemische, wenn es noch etwas heiß ist, aber wie schon gesagt worden, ja nicht zu heiß, mit Terpentinöl.

Will man nun etwas mit diesem Firniß überziehen, so muß das Eisen erst mit Terpentinöl abgerieben werden, dann setzt man einen Grund darauf, welcher aus gebrannten Kienruß bestehet, der mit dem gedachten präparirten Leinöl oder anderem gewöhnlichen Mahlerfirniß abgerieben, und mit Terpentinöl eingerühret ist. Wenn dieser Grund recht trocken und hart ist, sodann trägt man 2 bis 3 Anstriche von dem

Firniß auf, indem man den ersten allezeit recht trocken werden läßt, ehe man den zweyten aufträgt.

27.

Weißer fetter Copalfirniß.

Man nimmt eine beliebige Quantität Copal, zerreibt ihn recht fein und siebt ihn durch ein Haarsieb, dann wird er gut mit Regenwasser ausgewaschen, wieder getrocknet, und, wenn er ganz trocken ist, thut man ihn in einen glasirten Topf, deckt diesen wohl zu und setzt ihn auf Kohlen. Man hält anfänglich ein ganz gelindes Feuer, macht nach und nach dasselbe stärker, und läßt so den Copal langsam schmelzen. So bald er ganz geschmolzen ist, hebt man den Topf vom Feuer und schüttet halb so viel, als man Copal hat, siedend heißes präparirtes Leinöl (Nro. 23.) tropfenweis zu, rühret stark und anhaltend um, damit sich das Oel und der Copal recht miteinander vereinigen, und verdünnet es hernach, wenn es abgekühlet ist, mit Terpentinöl. Nach 2 Tagen wird sich alles Unnütze abgesondert und gesetzt haben, dann kann man das Helle oben abgießen, und zum Gebrauch aufheben; und noch besser ist es, man seihet den Firniß durch einen feinen leinenen Beutel. Je älter dieser Firniß wird, desto besser ist er. Da dieser Firniß ganz weiß und hell

ist, so kann man ihn auf alle helle Gründe brauchen, und folglich auch auf weiß. Will man ihn härter haben, so kann man nur die Hälfte weißen Bernstein und die Hälfte Copal nehmen.

28.

Alle Obstarten, als Citronen, Pfirschen, Pflaumen ꝛc. ein und mehrere Jahre frisch zu erhalten.

Folgendes Mittel hat, als durch lange Erfahrung bewährt, Cerutti zu Zeitz öffentlich bekannt gemacht:

Man nehme klaren Sand, wäßere ihn so lange, bis das Wasser auf demselben hell und klar stehen bleibt. Dann gieße man das Wasser ab, trockne den Sand an der Sonne, gieße darauf guten Brändy oder Conjak. Nun nehme man nach Gefallen irdene oder hölzerne Gefäße, um die Früchte, die nicht zu reif noch zu unzeitig abgenommen worden sind, einzuballiren und wohl aufzubewahren.

Man streue in das Gefäß jenen Sand, doch so, daß die Früchte einander, ohne mit dergleichen Sand bestreuet zu seyn, nicht zu nahe kommen. Man bemerke hierbey noch folgendes: das irdene Gefäß darf ja nicht an einen zu feuchten, und das hölzerne nicht an einen zu warmen oder trocknen Ort gesezt werden.

29
Wie die Westphälischen Käse bereitet werden.

Abgerahmte saure Milch läßt man am Feuer gerinnen, schüttet den käsigten Theil in einen reinen Sack, und beschwert ihn mit Gewichten, daß alles Wasser rein ausgepreßt werde. Dann wird der Käse zwischen den Händen klein gerieben, in ein leeres reines Milchfaß gethan, und 3 bis 4 Tage, bis er Haut angesetzt, stehen gelassen; auch kann man ihn 7 bis 8 Tage stehen lassen, je nachdem man ihn stark haben will. Weil er aber durch zu langes Faulen wieder weich wird, und sich nicht in Ballen formen läßt, so thut man in leztem Fall ungefähr ein Drittel gute ausgepreßte Käsematten hinzu, knätet alles wohl unter einander, dann wird ziemlich viel Kümmel, Salz und Butter, auch wohl etwas gestoßener Pfeffer oder Nägelchen, je nachdem man sie stark und delicat machen will, wohl untergemischt, alles tüchtig zusammen geknätet, und dann in Ballen geformt, und so auf einem Sieb oder Brett ausgetrocknet. Diese Käse werden je älter, desto besser. Sollten sie auf dem Brett wieder sehr weich werden, so werden sie nochmals umgearbeitet, und im Fall sie zum Formen zu weich geworden, wieder mit etwas frischem trocken ausgepreßtem Käse umgeknätet.

30.
Wie Hefen zum ökonomischen Gebrauch lange aufzubewahren sind.

Nachdem man gebrauet hat, werden die Hefen in ein leinenes Tuch gebunden, und in ein Gefäß mit Asche gelegt, welche man etwas dick über das Tuch streuet und wohl zusammen drückt. So läßt man sie einen Tag oder länger liegen, die Asche zieht alle Feuchtigkeit in sich, so daß die Hefen wie ein dicker Teich werden, den man nachgehends wie kleine Glocken, oben mit einer Oeffnung formet. Die Glocken setzet man nachher auf ein Brett, damit sie bey gelinder Wärme im Ofen oder sonst trocknen. Alsdann zerdrückt man sie und verwahrt sie in einem Beutel. Wenn man die Hefen gebrauchen will, nimmt man eine Handvoll und weichet sie in warmes Bier oder Wasser auf. Wenn man also die Hefen nach jedem Gebrauch verwahret, so hat man jederzeit einen Ueberfluß zu den Hausbedürfnissen davon, und auf jede beliebige Art, es sey zum Backen, Brauen oder Whiskybrennen.

31.
Das sicherste und gewißeste Hausmittel gegen den kalten Brand.

Man läßt 6 Unzen gute mäßig grob gepulverte Eichenrinde mit 8 Pfund Flußwasser allmählig so viel einkochen, daß die Flüs-

sigkeit nur etwa noch ein Pfund beträgt, wenn man sie durch ein Tuch gedrückt hat. In dieser dem Braunbier ähnlichen Flüssigkeit taucht man einen leinenen vierfach zusammen gelegten Lappen, welcher größer als die Brandstelle ist, legt ihn auf, und wiederholt dies Auflegen alle halben Stunden, so daß man jedes Mal einen neuen oder rein gewaschenen Lappen mit der kalten Flüßigkeit befeuchtet und umschlägt.

Binnen einigen Stunden stehet gewöhnlich der Brand still und hört auf zu stinken, wenn er feucht war. Man setzt aber dessen ungeachtet diesen Umschlag auf vorbeschriebene Art fort, bis das Brandstück sich abgelöset hat und zum Geschwür geworden ist; und auch dieses heilet am besten durch fortgesetzte-Auflegung dieser Flüßigkeit aller 3, 4, und zuletzt aller 8 Stunden.

32.

Wie man in Pommern die Gänse mästet und räuchert.

Die stärksten jungen Gänse werden bald nach Michaelis zum Mästen aufgestellt und mit Gerstenschrot, darunter auch gestampfte Rüben gemischt werden, vier Wochen lang gemästet, dann geschlachtet und drey bis vier Tage eingepöckelt, endlich in Waizenkleyen herumgewälzt, an hölzerne Spieße mit einem Faden gebunden, und so in einen gelinden Rauch aufgehangen. Nach 8

Tagen werden sie wieder abgenommen und noch andere 8 Tage an einem luftigen Ort aufgehangen.—Endlich wird die Kleye abgerieben, und die Gänse an einem kühlen und trockenen Orte verwahret.

Die Schornsteine zum Räuchern müssen weit seyn und die Gänse hoch hängen, daß weder der Dunst von den Speisen noch die Hitze sie erreicht; der erstere läßt sie nicht trocknen, und durch die Hitze trieft gewöhnlich das Fett ab.

33.

Mittel, den Gäst oder die Hefen drey und mehrere Wochen vollkommen brauchbar zu erhalten.

Man lasse den Gäst, so wie er abgenommen ist, 24 Stunden im Geschirr an einem kühlen Orte stehen, gieße darauf das darüber stehende Bier so rein als möglich ab, und Statt dessen so viel kaltes Wasser darauf, daß der Gäst wenigstens zwey Finger hoch davon bedeckt ist.

Nach 24 Stunden gieße man das Wasser ab, und eben so viel frisches wieder auf, und fahre so damit fort, bis man den Gäst brauchen will.

Oder—Man fülle den Gäst in eine irdene Schaale, lasse ihn 24 Stunden stehn, daß er sich setze; gieße darauf das Bier ab und setze die Schale auf einen warmen Ofen in Sand, oder in einen Backofen, wenn

das Brod ausgezogen ist, und lasse den Gäst völlig eintrocknen. Will man darnach Gebrauch davon machen, so gieße man von der verschlagenen Würze auf den Gäst, so wird er in wenig Minuten anfangen zu gähren, wenn er auch mehrere Wochen alt seyn sollte. Man muß ihn nur an einem trockenen Ort aufbewahrt und vor Staub bedeckt haben.

Oder — Man mache einen etwa 3 Finger dicken Kranz von Stroh, begieße ihn überall mit Gäst, hänge ihn darauf an die Sonne, oder in ein warmes Zimmer, damit der Gäst völlig eintrockne; verwahre sodann den Kranz an einem trocknen Ort, und sichere ihn vor Staub u. Unreinigkeit. Will man nun Bier anstellen, so lege man, wenn dieses seine gehörige Temperatur erhalten hat, den Kranz darein, so gähret es so gut, als wenn es mit dem besten frischen Gäst angestellt wäre, gesetzt, daß auch der Kranz schon vier und mehrere Wochen an der Wand gehangen hätte.

Da bey diesen Aufbewahrungs-Mitteln zuweilen viele Hindernisse eintreten, zum Beyspiel, wenn das Bier, wovon die Hefen aufbewahrt worden, zur Zeit der Gährung dadurch einen Fehler bekommen hat, daß es zu warm gestellt worden, oder daß während der Gährung eine nachtheilige

Temperatur der Luft eingetreten, und die zweyte sogenannte Eßig-Gährung schleunig auf die erste Weingährung gefolgt ist, so pflegen die verdorbenen Eigenschaften des Biers mit in die Hefen überzugehen, und deren Aufbewahrung zu vereiteln, je gewisser es ist, daß die bey der zweyten Gährung erfolgten oder mit der ersten Gährung sich vermischte Hefen schlechterdings unbrauchbar werden.

Auf folgende Art kann man zu jeder Zeit ohne große Kosten brauchbare Bierhefen machen:—

Man nimmt auf 6 Quart Wasser zwey Handvoll geschrotenes Gersten- oder Waizen-Malz, läßt es langsam ins Kochen kommen, sodann aber auf 2 Quart einkochen, darauf abkühlen, bis es lauwarm ist, und mit einem Löffel voll Weinsteinsalz und mit einer Messerspitze voll Weinstein vermengen.—Man erhält auf diese Art einen kräftigen, sichern und für Bierbrauer, Branteweinbrenner und Kuchenbäcker sehr brauchbaren Biergäst, nur muß der Bäcker die Masse, so viel er davon braucht, verdünnen und durch ein Sieb reinigen.

34.

Mittel wider die Wanzen.

Das leichteste und wirksamste Mittel sie schnell zu vertreiben, ist Anisöl an die Bettwände und Bettstellen zu streichen.

35.

Einfaches und bewährtes Mittel für Wunden und Geschwüre, wie auch für Brandschäden und Kopfgrind.

Es fehlt nicht an Beyspielen, wo Geschwüre, die allen äußerlichen Mitteln widerstunden, durch das Auflegen gewisser Kräuter bald geheilet wurden. Unter diesen zeichnet sich die Klette (*Arctium Lappa*) besonders aus. Leichte geschnittene u. gerissene Wunden heilen sehr geschwind, wenn man sie mit dem Safte dieser Pflanze reibt und mit einem von den Herzblättern dieselben bedeckt.

Wenn man in einem zinnernen Mörser mit einem zinnernen oder noch besser bleyernen Stößel ein halbes Glas des nicht abgeklärten Saftes mit eben so viel frischem und ohne Feuer ausgepreßtem Mandel- Lein- oder Mohnöl zusammen reibt, so entstehet eine Art grüner Pomade von besonderer Wirksamkeit zur Heilung der Geschwüre, zur Besänftigung schmerzhafter Hämorrhoidal-Knoten, zur Vertreibung der Flechten, schwärender Gesichts-Pusteln, deren innere Ursache, wenn eine da ist, man vorher gehoben hat. Man legt nichts als feine Scharpie oder ein weich geschabtes Stückchen Leinewand mit dieser Salbe bestrichen auf. Selten widersteht ein Ge-

schwür diesem kräftigen Heilmittel; es erweicht die harten Ränder, bewirkt eine gute Eiterung, reinigt und hilft zur Vernarbung. Wächst das Fleisch zu schnell u. zu schwammig an, so läßt man die Salbe weg und legt blos den Saft auf. Bey jedem Verbande muß man die Scharpie (gezupfte Leinwand) mit einem frischen Blatte der Pflanze bedecken, und man thut wohl, auch auf die schon vollendete Narbe noch eines zu tragen, um sie dadurch desto fester zu machen. Schwerlich wird man ein besseres Mittel für die bösartigen Fußgeschwüre, die man phagedänische nennet, finden.

Gleich nach dem ersten Gebrauch dieser Salbe oder der Blätter (die man entweder roh oder in heißem Wasser geweicht, nach Verhältniß der größern oder geringern Entzündung auflegt) wird man einen ganz andern Anblick finden: die harten Ränder sind verschwunden, das Eiter ist von besserer Art und man wird erstaunen, in wie kurzer Zeit ein so hartnäckiges Uebel diesem einfachen Mittel weicht. Doch hüte man sich, dadurch zu schnell einen Ausfluß zu unterdrücken, welcher der Natur vielleicht Bedürfniß geworden ist. Man laße erst den Kranken die allgemeine Mittel brauchen, und ihn sodann mehrere Wochen lang alle Morgen nüchtern ein oder zwey Tassen

des reinen oder mit Wasser vermischten Klettensaftes trinken... Auch kann nach Beschaffenheit des Alters oder der Constitution ein Fontanell nöthig seyn.

Aufgebrochene Scropheln laßen sich mehrentheils durch dieses Mittel heilen und zur Vernarbung bringen. Selbst das Krebsgeschwür wird dadurch gemildert und in seinem Fortgange aufgehalten.

Setzt man zu der Salbe etwas Honig, so ist sie ein probates Mittel bey tiefen und starken Verbrennungen.

Der Milchgrind bey Kindern, so alt und dick er auch seyn mag, fällt den Tag darauf ab, wenn man ein Blatt darauf legt.

Eben so der Kopfgrind, wo man überdieß sehr wohl thut, den innerlichen Gebrauch des Saftes damit zu verbinden.

Da man einige Monate im Jahr nicht die Kletten frisch haben kann, so helfe man sich auf folgende Art: Man nehme in der besten Jahreszeit die gesundesten und mittelmäßig großen Blätter ab, lasse sie im Schatten trocknen, und hebe sie an einem trocknen Ort auf, um sie, wenn man sich ihrer im Winter bedienen will, im Wasser wieder weich zu machen. Man kann sie auch frisch erhalten, wenn man sie im Winter, jedes für sich im Keller in Sand einsteckt.

steckt. Die Salbe hält sich an einem frischen Orte sehr lange, und man kann, um desto sicherer zu seyn, sie auch vorher noch einmal aufkochen laßen.

Statt des Saftes kann man sehr gut folgenden Extract brauchen: Man läßt den Saft im Keller stehen, damit sich das Unreine zu Boden setze, und gießt dann das Obere ab; sodann läßt man dieses auf flachen Schüsseln langsam bis zu einem dicken Molasses verdunsten, und mischt sodann den abgesonderten Satz, den man getrocknet und gepulvert hat, darunter, so daß es eine Art von Latwerge giebt, wovon man eine Nuß groß in einer Tasse Wasser auflöst, und alle Morgen trinkt, welches für gichtische, rheumatische und zu Flechten geneigte Personen eine vortrefliche Kur ist.

36.

Wirkungen und Nutzen des Knoblauchs, sowohl in der Arzeney als in der Oeconomie.

Ungeachtet der Knoblauch wegen seines starken und durchdringenden Geruchs und Geschmacks vielen verhaßt ist, so hat er doch seinen großen Nutzen. Es ist eine allgemeine Meynung, daß er das beste Vorkehrungs-Mittel gegen die böse Luft und ansteckende Krankheiten sey, wenn man bey Besuchung der Kranken einen Kopf davon in der Tasche trägt, und ein Stückchen in

den Mund nimmt, denn er trocknet den Körper der Menschen, und läßt die Säfte in keine Fäulniß kommen, weswegen ihn Aerzte mit dem besten Erfolg in der Pest so brauchten, daß sie ihn in 2 Unzen Meth kochten, und dadurch die Kranken zum Schwitzen brachten.

Das heftigste Bauchgrimmen, so von Winden entstehet, stillen einige Gläser laues Wasser, worin man eine Zwiebel gehackten Knoblauch geworfen, sehr bald.

In Milch gesotten, oder den Saft davon mit Wein vermischt, und den Kindern im abnehmenden Mond Morgens u. Abends im Trank gegeben, oder als ein Pflaster mit Butter auf den Nabel und Magen gelegt, tödtet die Spulwürmer, und treibt sie ab.

Man bereitet auch einen Knoblauch-Molasses, wenn man ein halb Pfund zerschnittenen Knoblauch nimmt, ein Peint kochendes Wasser darauf gießt, es in einem verdeckten Geschirr 12 Stunden lang stehen läßt, durchseihet, und nachher so viel Zucker und Honig dazu thut, daß es dick wie Molasses wird. Dieser bekomt den Hustenden und Engbrüstigen sehr wohl, befördert auch die Verdauung. Die Dosis ist 1 bis 2 Eßlöffel voll auf einmal, zwey bis dreymal des Tages.

Reisende, sowohl zu Wasser als zu Land, Soldaten, Arbeiter auf dem Felde, welche öfters grobe Speisen genießen, in der Sonnenhitze großen Durst leiden, und denselben mit verdorbenem ungesunden Wasser stillen, bedienen sich mit dem besten Erfolg des Knoblauchs, der sie vor den daraus entstehenden Krankheiten verwahret.

Ein ganzer Kopf in einem Mörser gestoßen, zu einer Salbe gemacht und nach und nach mit etwas Baumöl begossen, ist ein kräftiges Zertheilungs-Mittel für die kalten Feuchtigkeiten, und für die Geschwulst der Füße; auch ziehet derselbe, wenn man ihn in Wasser kocht, und die geschwollenen Beine Morgens und Abends warm damit wäscht, die Geschwulst aus.

Knoblauch mit Honig und frischer Butter oder Schweineschmalz vermischt, heilet den Grind und die hartnäckigste Krätze, und tödtet, wenn er mit Salpeter oder Salz und Weineßig vermischt, oder mit frischer Butter und gekochtem Eydotter zu einer Salbe gemacht wird, die Läuse samt den Nüssen.

Eine gestoßene oder zerschnittene Zwiebel Knoblauch, wenn man sie in die Ohren steckt, oder mit Sauerteig auf den Ellbogen oder auf den Puls derselben Seite bindet, oder nur hinter die Ohren legt, stillt die Zahnschmerzen.

zu einem Brey gemacht und umgeschlagen, heilt er die zerquetschten Nägel an Händen und Füßen, und ziehet Splitter von Holz und Glas aus den Wunden.

Mit Honig vermischt und aufgestrichen, vertreibt er die blauen Mäler vom Stoßen und Schlagen, wie auch die Flechten und Zittermäler. Knoblauch, des Morgens nüchtern gekauet, und den Kindern, wenn sie die Pocken bekommen sollen, den Dampf davon in die Augen gehaucht, verhütet, daß sie keine Pocken in die Augen bekommen; es muß aber gleich im Anfange und etliche Tage hinter einander geschehn.

Wenn man Knoblauch in weißem Lilien-Oel oder Leinöl röstet, und warm über Eitergeschwüre legt, macht er solche zeitig und öffnet sie.

Auch in der Oekonomie hat er seinen großen Nutzen: Gestoßener und unter das Wasser, womit man junge Pflanzen begießt, gemischter Knoblauch, vertreibt die Erdflöhe.

Er vertreibt auch die Maulwürfe, wenn man denselben in ihre aufgeworfenen Haufen steckt.

Klein geschnittene Knoblauch-Zwiebeln werden als ein Mittel wider die Schnecken auf den Saatfeldern angepriesen.

Knoblauch in ein nicht gar voll gefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellt, macht den Wein zu Eßig.

Bey ansteckenden Viehseuchen ist er ein vortrefliches Vorkehrungs-Mittel.

Wenn man einem Pferde allein Knoblauch zu fressen giebt, so werden die andern Pferde nebenher ganz matt.

Den widrigen Geruch von genossenem Knoblauch vertreibt oder mildert man, wenn man Zimmet, Nelken, Anis oder Fenchel-Saamen, oder Kümmel oder Petersilie zerkaut.

37.

Mittel wider das Selbstaussaufen der Kühe.

Dieses ist einer der grösten Fehler der allerbesten Kühe. Unter den verschiedenen Mitteln, die man schon gebraucht hat, ihnen diesen Fehler abzugewöhnen, ist allein folgendes Mittel bewährt gefunden worden: Man nimmt recht faulen, scharfen u. stinkenden Käß, und zerdrückt ihn in einem Peint starken Eßig zu einem Brey. Mit dieser stinkenden Masse bestreicht man etlichemal das Euter und die Striche der Kühe, welchen der Geruch so zuwider ist, daß sie es gewiß unterlaßen, mit dem Maule dem Euter zu nahe zu kommen.

38.

Vortreflisches Mittel für Augen-Krankheiten.

Jedermann kennt das alte Sprüchwort: Nichts ist gut für die Augen.— Was aber dieses Nichts sey, wissen die wenigsten. Es ist solches der Kalk des Zink-Metalls, der, wenn die Verkalkung durch Hülfe des Feuers geschehen ist, so leicht ist, daß er wie Spinneweb herumfliegt. Eben dieser Zink-Kalk ist auch in dem Zinkvitriol enthalten. Von diesem nimmt man eine Viertel-Unze, und läßt ihn in einem gewöhnlichen Trinkglas voll frischen reinen Wassers auflösen. Es setzt sich eine gelbliche Erde zu Boden. Man läßt also die Auflösung durch Fließpapier laufen, oder gießt nur die klare Auflösung aus dem Glase behutsam in ein anderes Glas ab, damit auf eine oder die andere Art die erdigen Theile zurück bleiben, denn diese haben dabey keinen Nutzen, sondern es ist blos um die salzigen Theile dieses Vitriols zu thun, in welchen allein die Kraft liegt, die Augen zu reinigen, zu stärken, die Hitze daraus zu vertreiben, und sie überhaupt frisch und gesund zu erhalten. Man verwahret dieses Augenwasser in verschlossenen Gläsern vor aller Unreinigkeit. Es ist auch besser, wenn man davon nicht viel auf einmal in Vorrath macht, sondern solches

lieber öfters wieder frisch ansetzt... Man benezt damit ein reines und zartes Läppchen, und fährt damit einigemal bey zugeschlossenen Augen von einem Augenwinkel zum andern: doch darf auch in die Augenwinkel selbst etwas davon eindringen; es ist desto wirksamer, ob es schon ein wenig beißt.

Es ist genug, wenn nur des Morgens beym Aufstehn und Abends beym Schlafengehen Gebrauch davon gemacht wird. Etwa eine Viertelstunde nachher werden die Augen mit frischem Wasser ausgewaschen.

39.

Mittel zur Vermehrung guter Obst- und anderer Bäume durch Abschnittlinge.

Man wählt von dem Baume, von dem man Setzlinge haben will, die schönsten u. gesundesten Zweige, und macht, daß es an denselben einen Kropf oder eine ringförmige Geschwulst giebt, auf folgende Art:

Ist der Ast klein und dünn, so darf man ihn nur mit einem Meßingdraht oder einem gewichsten Faden unterbinden; ist er aber mehr als einen Zoll dick, so schneidet man einen Ring, den zehnten Theil eines Zolls dick, von der Rinde ab, u. umschlingt die Wunde etlichemal mit Wachsfaden; den Ort, wo der Kropf entstehen soll, kann

man mit Moos und feuchter Erde einbinden. Im folgenden Jahre wird sich der Kropf formiren, oder gar schon kleine Wurzeln getrieben haben. In beyden Fällen schneidet man alsdann den Ast unter dem Ringe ab, und pflanzt ihn an einen warmen und schattigen Ort, wo er mäßig begossen und mit kurzem Dünger bedecket werden muß, bis man ihn an den bestimmten Ort versetzt.

40.

Den Hühnern den Pips zu vertreiben.

Wenn ein Huhn anfängt, die Flügel sinken zu laßen, oder wenn es selbige nicht fest an seinen Körper anschließt, so muß man es gleich fangen und den Kopf desselben sorgfältig untersuchen. Daselbst wird man zwey oder drey kleine Würmer finden, die in wenig Tagen so groß werden, daß sie den Kopf anfressen, sich in die Rande ziehen, und die Größe von Kohl- oder Rübsamen bekommen. Dieses Ungeziefer ist die Ursache vom Pips. Sie zu tödten ist nichts kräftiger, als einen Tropfen Fischthran auf den Kopf zu gießen, ihn einzureiben und so zu vertheilen, daß der ganze Kopf davon befeuchtet wird. Die Würmer werden augenblicklich sterben, u. auf diese Art werden die Hühner wieder gesund.

41.

Mittel wider Baumschäden.

Man nehme einen Theil frischen Kuhmist, einen halben Theil Kalk von alten Gebäuden, und den 16ten Theil Graben- oder Flußsand. Die zwey lezten Theile werden fein gemacht und gesiebt, ehe sie mit dem Kuhmist vermengt werden. Hierauf arbeite man alles mit einem Spaten, und hernach mit einem hölzernen Schlägel tüchtig durcheinander, bis eine weiche und feine Masse daraus geworden ist. Ist nun die Masse fertig, so muß man dahin sehen, daß der Baum gehörig vorbereitet werde, welches dadurch geschiehet, daß man alles Todte, Verfallene und Verfaulte oder Beschädigte wegschneidet, bis man auf das frische gesunde Holz kommt. Jezt läßt man die Oberfläche des Holzes ganz glatt und rundet den Rand der Rinde mit einem Taschenmesser, oder einem andern glatten Werkzeug ab, worauf vornehmlich viel ankommt. Hierauf streicht man das Pflaster ungefähr den achten Theil eines Zolls dick über die ganze Stelle, wo das Holz oder die Rinde weggeschnitten ist, u. streicht es am Rande so dünn ab, wie möglich. Sodann nim̃t man eine Quantität Holz-Asche mit dem sechsten Theil Knochenasche vermischt, und streut es auf die Oberfläche

des Pflasters, bis dieses ganz damit bedeckt ist, läßt es eine halbe Stunde darauf, um die Feuchtigkeit einzusaugen, streut dann mehr Pulver darauf, reibt es sachte mit der Hand, und wiederholt dies so lange, bis das Pflaster eine trockene glatte Oberfläche bekommt.

Von allen Bäumen, die nahe am Boden abgehauen oder abgeschlagen sind, muß man die Oberfläche ganz glatt machen, und sie, wie gesagt, ein wenig abrunden, und mit dem nachher zu brauchenden trocknen Pulver eben sowohl Alabaster- oder Gypsstaub vermengen, damit es dem Herabtröpfeln der Bäume bey starkem Regen desto besser widerstehe.

42.

Guten Leinsaamen zu ziehen.

Man vermuthet, daß der Rigaer Leinsaame seine vorzügliche Güte daher bekomme, daß man ihn lange aufbewahrt, und ihn erst nach 6 bis 7 Jahren säet. Auch hat die Erfahrung bereits bey uns bewiesen, daß alter Saame den schönsten Flachs liefert und niemals ausartet. Wenn daher ein Hausvater den erzeugten Saamen lange genug liegen läßt, so kann er ihn dann statt des theuren ausländischen Leinsaamens säen, und er wird den Unterschied in Ansehung der Güte sehr gering finden. Auch kann

der Leinsaamen, so wie jeder öhltragende Saamen, dadurch verbessert werden, daß man ihn in einem Backofen dörrt; denn man ist durch Erfahrungen überzeugt worden, daß der im Backofen gedörrte Leinsaamen einen viel längern Flachs bringt, als der nicht gedörrte, und daß dadurch der fremde theure Leinsaamen ganz entbehrlich gemacht werden kann. Um beym Abdörren die gehörige Wärme zu treffen, hat man gefunden, daß es gut ist den Leinsaamen in den Ofen zu thun, wenn das Brod schon 2 Stunden herausgenomen ist. Der Leinsaamen wird 4 Finger hoch aufgeschüttet, einigemal mit einem Rechen umgerührt und so lange im Ofen gelassen, bis er ganz kalt geworden ist. Wollte man den Saamen herausnehmen, wenn er noch wärmlich ist, und zusammen schütten, so würde er dadurch in ein Schwitzen gerathen. Daher muß man ihn im Backofen völlig kalt werden lassen, oder man muß ihn dünne auf den Boden schütten, umrühren und erst nach völligem Erkalten in Säcken oder Tonnen zur Aussaat aufbewahren.

43.

Bohnen im Frühjahr gegen Frost zu sichern.

Ein Gartenliebhaber hat seine Bohnen mehrere Jahre dadurch gegen Frost gesichert, daß er ihnen, so wie er sie gelegt hat-

te, oder kurz nachher, Stangen gab. Andere, denen er diese Bemerkung mittheilte, haben solche bestätigt gefunden. Bestätigt sich dieses allgemein, so hätten wir an den Stangen ebenfalls auch Frost-Ableiter für die Bohnen.

44.

Mittel die gefrornen Grundbeeren nützlich zu gebrauchen.

Man kann sich die gefrornen Grundbeeren sehr gut zu Nutze machen, und in gewisser Rücksicht noch größere Vortheile davon ziehen, als von denen, welche unbeschädigt erhalten worden sind. Man laße Grundbeeren völlig erfrieren, lege sie dann an einen warmen Ort; fangen sie an aufzuthauen, so schält man sie, und legt sie auf geflochtene Horden, bis sie ganz ausgetrocknet sind. Sie verlieren drey Viertheile von ihrer Masse, werden ganz schwarz und es bleibt nichts übrig als der verdickte Saft, der sehr hart und unverderblich wird, so daß man ihn auf langen Reisen sehr gut gebrauchen kann. Um diese Grundbeeren zu essen, zerreibt oder zerstößt man sie und kocht das Mehl mit Fleisch, Milch, oder Wasser und Eßig, oder sonstigen Kräutern, und sie geben in jeder Hinsicht eine sehr gute und gesunde Nahrung.

45.

Eisen mit einem wohlfeilen Firnisse gegen den Rost zu bewahren.

Man lasse die eisernen Stücke, Nägel, Hacken u. d. gl. welche man in Holz einschlagen muß, in Kohlen roth glühend werden, nehme es mit der Zange aus dem Feuer, und reibe seine Theile mit Wachs, halte und wende das Eisen über ein Feuer, bis es zu rauchen aufhört, und dann lasse man es kalt werden, da dann der Firniß fester ist als die gewöhnliche Bronzierung. Man reibe es nochmals mit Wachs, und halte es ans Feuer, so sind alle Stellen dauerhaft gefirnisset, diejenigen ausgenommen, wo die Zange es berührte; und nun verfährt man mit diesen eben so.

Wallrath (Sperma ceti) macht, statt des Wachses einen kupferfarbigen Firniß auf Eisen von gleicher Dauer gegen das Einrosten. Die festeste Bronzierung auf Eisen entstehet, wenn man ein roth glühendes Eisen mit Ochsenklauen und ein wenig Oel reibt. Zu groben Eisenstücken auf Schiffen ist es schon gegen allen Rost hinlänglich, wenn man die Eisenstücke glühend macht, und wenn sie roth glühen, in Leinöl taucht. Man läßt es alsdann abtröpfeln, wischt es ab, und die kleine schwarze Rinde bewahrrt es gegen allen Rost. Dieser Firniß ist kein aus Oel gewordenes Harz

denn Harz wird von Weingeist aufgelöset, dieses aber nicht; keine Oelkohlen, denn der Firniß verbrennt im Lichte nicht, und behält seinen Glanz: sondern er ist eine verglaste Erde, die das Feuer aus dem Eisen und der Oel-Asche zu einer Art von Glase brennt, aus dem alle Luft verjagt ist.

46.

Die Haare wachsen zu machen.

Ein Chemiker hat nach vielen Versuchen ausgefunden, daß es kein sicherers Mittel giebt, die Haare wachsen zu machen, als die feine China-Rinde. Man macht davon entweder ein Decoct und wäscht die Haare und den Kopf damit alle Abende, oder man bedienet sich einer Pomade von 5 Theilen Ochsenmark, 2 Theilen gelbes Wachs und einem Theile wässerigten Chinarinden-Extract.

47.

Salbe wider erfrorne Glieder, oder vom Frost aufgetriebene oder aufgebrochene Stellen.

Man nehme 1 Unze geschabte Spanische Seife, ein oder anderthalb Drachm Campher und 3 Unzen Brändy, stelle es an einen warmen Ort zum Auflösen, und reibe alsdann 2 bis 3 Mal des Tages auf die leidende Stelle davon ein.

Oder—Nimm weißes Wachs 1 Unze, Beinöl und Hirschtalg jedes eine halbe Un-

ze, lasse es über gelindem Kohlenfeuer zergehen, und mische dann ein Drachm Nelkenöl dazu.

48.

Wie Schildkröt zusammen zu löthen, zu Dosen und andere Sachen zu preßen, und woraus die Formen zu machen sind.

Wenn ein Stück Schildkrot in das andere gelöthet werden soll, so müssen diejenigen Plätze, wo man sie löthen will, zuvor wohl abgefeilt oder geschabt werden, und man muß Acht haben, daß diese Stellen nicht mit den Fingern berührt werden, indem sonst die Löthung nicht angreift noch zusammen hält.

Die gehörig zusammen gefügten Stücke der Schildkroten-Schale werden mit einer reinen feuchten Leinewand zwey bis drey Mal umwickelt. Es wird darnach eine eiserne Zange so warm gemacht, daß ein damit angefaßtes Papier habergelb aussieht, welches die Probe der rechten Wärme ist. Ist es heißer, so verbrennt es und macht Blattern; ist es aber weniger heiß, dann greift es nicht an und hält nicht zusammen. Wenn also die Zange die nöthige Wärme hat, so wird die Schildkrote damit angefaßt, und in einen Schraubstock oder eine Presse gesetzt, und diese fest zusammen geschraubt. Wenn sich die Schildkrotschale

windet und bieget, so ist es ein Zeichen, daß sich die Stücke vereinigt haben, und nun muß immer noch ein wenig nachgeschraubt und kaltes Wasser darauf gegossen werden. Dann wird es los geschraubt und die Leinewand herunter gethan. Sollte auf das erste Mal noch nicht alles recht zusammen halten noch vereinigt seyn, so muß das Pressen auf die nemliche Art wiederholt werden.

Sind es aber so viele Stücken Schildkrot, daß man mit einer Zange nicht fertig werden kann, so müssen zwey Platten von Eisen, von der Größe, daß sie die Stücken bedecken, fein glatt geschliffen werden. Alsdann umwickelt man die Stücken mit nasser Leinewand, legt sie zwischen die Platten und bringt sie unter die Presse. Im übrigen wird damit verfahren, wie vorhin gesagt worden. Auf diese Weise kann man alle Stücke zusammen löthen, und zuletzt überraspeln und feilen. Wenn dieses recht mit Fleiß gemacht ist, wird man nicht sehen, wo es zusammen gelöthet worden.

Will man Dosen und Schildkrot-Platten, oder welches einerley ist, aus Horn pressen, so werden die Formen von Meßing gemacht. Sie müssen ihrer Weite und Tiefe nach mit der Größe der Dosen überein kommen. Dazu wird noch ein Zapfen ge-

macht, der um so viel kleiner seyn muß als der Schild dick ist, woraus die Dose gemacht werden soll, auch wohl noch etwas dünner, weil die Schildkrote im Sieden aufschwillt. Die Platte von Schildkrot muß rund und von gleicher Dicke gedrehet werden, hernach wird solche in Wasser gesotten, daß sie so weich wie Leder werde. Die Formen müssen inzwischen auch wohl warm gemacht werden. Die Schildkrot wird aus dem Wasser genommen, schnell auf die Form gelegt, der Zapfen darauf gethan und so unter die Presse gebracht. Es muß dies alles mit Behendigkeit geschehn, damit die Schildkrot nicht erkalt und dann zerreiße.

Der Deckel wird auf eben die Art wie die Dose selbst gepreßt, ausser daß man dabey eine besondere Form haben muß, welche nicht tiefer ist, als dazu erfordert wird.

49.

Carmelit zu färben.

Das so beliebte Carmelit, welches in der Farbe dem bekannten Somerzeuge, Nanquin, ziemlich nahe kommt, ist eine wohlfeile Tracht von Kleidung, wenn man solches selbst zu färben weiß. Man nimmt 2 Pfund Orlean (Annotta), eben so viel Pottasche, und eine halbe Unze Rothholz. Dieses läßt man eine viertel Stunde lang in sechs

Quart fließendem Wasser kochen. Wenn das zum Färben bestimmte Zeug vorher wohl ausgewaschen worden, legt man es hinein, und kocht es unter beständigem Umrühren eine viertel Stunde. Nun wird es heraus genommen, und nachdem man die Brühe ablaufen lassen, in 4 Quart heißem Wasser, worin zuvor 2 Unzen Allaun aufgelöset worden, einigemal nachgewaschen, getrocknet, gerollt oder gepreßt und geglättet. Leinewand und Garn, welche auf die beschriebene Art gefärbt werden, halten sich in 10 und mehreren Wäschen gut, ohne die Farbe zu verlieren, und man kann in der angegebenen Quantität 12 bis 15 Yärds Leinewand färben. Je nachdem man es hell oder dunkel haben will, wird an dem Zeuge abgebrochen, oder wenn die Farbe dunkler seyn soll, etwas Rothholz mehr genommen.

In der übrig gebliebenen Farbe kann man noch Zeug zum Unterfutter färben.

50.

Baumwollenes Garn roth zu färben, daß es dem Türkischen an Farbe und Dauer gleich kommt.

Man nimmt zu einem Pfund baumwollenen Garn 2 Unzen Galläpfel, 3 Unzen Orlean und 1 Unze Weinstein, stößt den Weinstein und die Galläpfel klein, mischet den Orlean darunter, bringet alles zusam-

men in einen Topf, und gießt zwey Pfund Wasser dazu, läßt es ein paar Tage miteinander weichen, nach diesem setzet man es aufs Feuer und lässet es kochen, während dem Kochen thut man das baumwollene Garn in den Topf und kocht es zusammen, ungefähr eine halbe Stunde lang; hierauf nimmt man das Garn aus dem Topfe und windet es auf und hängt es zum Trocknen an einem schattigen Ort auf.

Ferner nimmt man ein halb Pfund schönen Krapp und 1 Unze Römischen Allaun, zerstößt diesen und mischet ihn unter den Krapp, thut beydes in einen reinen Topf, und gießet 3 Pfund Wasser daran, läßt es 24 Stunden mit einander stehen, bringt es hierauf zum Feuer, macht es nach und nach heiß, legt das Garn hinein, und läßl solches zusammen stark warm werden, ziehet die gefärbte Baumwolle heraus, spület sie in Flußwasser aus und hängt sie dann zum Trocknen auf.

Dieses Garn hält in der Lauge und im Sonnenschein lange, und bekommt auch in Seife eine schönere und weichere Farbe... Gebraucht man statt des Topfes einen zinnernen Kessel, so fällt die Farbe noch besser aus.

Oder — Man nimmt zu 1 Pfund baumwollenem Garn 3 Unzen pulverisirte Gall-

äpfel, 2 Unzen rothen Sandel, und eine halbe Unze Alaun, gießt 4 Pfund Wasser daran und läßt es mit der Baumwolle gut kochen, ziehet das Garn heraus, läßt das Wasser ablaufen, und hängt es zum Trocknen auf. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund Krapp, 1 Unze pulverisirte Glaßgalle, schüttet beydes in einen Topf mit 1 Quart Wasser, setzt ihn 2 Stunden lang an einen warmen Ort, leget das schon abgesottene Garn hinein, läßt es eine gute viertel Stunde stehen, nimmt es heraus, drücket das überflüßige Wasser aus, und läßt es trocknen; dann spület man dies gefärbte Garn in warmen Wasser noch etliche Mal aus, läßt es abermals trocknen, so wird man ein schönes und in Lauge, Seife und Sonne dauerhaftes Garn erhalten.

51.

Ein Stück vergoldete Silber=Arbeit, wenn es zerbrochen, wieder zu löthen, ohne daß es nöthig ist, es von neuem zu vergolden.

Wenn ein Stück vergoldete Silber=Arbeit zerbrochen ist und wieder gelöthet werden soll, muß es nothwendig glühend gemacht werden. Bey dieser Arbeit dringet das Gold in das Silber, und dieses wird schmutzig, oder milchweiß; daher es, wenn das Stück wieder gelöthet ist, wieder neu vergoldet werden muß, welches ein ansehnliches kostet.

Durch folgende zwey Mittel kann das Gold bey dem Löthen der vergoldeten Arbeit erhalten werden:

Das erste Mittel bestehet darinn, daß man das Stück mit Ocher überziehet, den man darauf trocknen läßt, worauf man das Stück in das Feuer legen kann, ohne zu befürchten, daß das Gold verschwindet.

Das zweyte Mittel ist: Man nimmt Knoblauchsaft und Eyweiß, von einem so viel als vom andern, und macht daraus mit spanischer Kreide einen Teig, mit welchem man das Stück beschmieret, und wenn dieser Teig trocken ist, dasselbe löthet.

Dieser Teig kann auch gebraucht werden, ein Stück goldene oder vergoldete Arbeit, so mit Silber eingelegt ist, zu hellen, indem man nur das Silber damit beschmieret, und wenn das darauf geschmierte trocken ist, dem Golde die Helle giebt.

Ungeachtet diese beyden Arten das Gold auf den Stücken, die man löthet, erhalten, so ist doch dabey dieses zu erinnern, daß man dennoch hernach dasselbe hellen muß. Es ist aber der Unterschied der Kosten, der sich zwischen dem Vergolden eines Stücks und dem Hellen des Goldes befindet, so groß, daß man dabey einen beträchtlichen Aufwand ersparet, den man bis jetzt für unvermeidlich gehalten hat.

52.

Das baumwollene Garn und dergleichen Zeuge in der grösten Vollkommenheit schön weiß zu bleichen.

Das Garn oder Zeug wird eine Nacht in Lauge geweicht, und sodann 3 Stunden lang in Seife gekocht, wo man auf ein Pfund Garn oder Zeug eine Unze Seife rechnet. Man spült es sodann in fließendem Wasser aus, und bringt es auf den Bleichplatz.

Züm zweytenmal nimmt man wieder auf ein Pfund baumwollene Waare eine Unze Seife, und eine Unze Glasgalle, läßt es wieder so lange kochen, und legt es zum letztenmale auf den Bleichplatz.

53.

Eine schöne gelbe Farbe, um Papier, Seide und andere Sachen damit zu färben.

Man nimmt ein halb Pfund Acazien-Blumen, ehe sie aufgegangen, wenn sie eben die Blätter ausbreiten wollen, trocknet sie über einem gelinden Feuer in einer reinen kupfernen Pfanne, und rühret sie beständig und geschwind um. Wenn sie anfangen gelb zu werden, gießet man ein wenig Wasser darauf und läßt es kochen, bis es anfängt dick zu werden und eine stärkere Farbe zu bekommen. Darauf seihet man alles durch ein seidenes Tuch. In den durchgeseihten Saft wird eine halbe Unze Alaun und eine Unze fein pulverisirte Austerschä-

len gethan. Nachdem alles wohl miteinander vermischt ist, giebt es eine sehr schöne gelbe Farbe.

54.

Ein fester Kitt, zerbrochene Schalen und steinerne Gefäße wieder ganz zu machen.

Man stoße Pech, Schwefel und etwas Mastix untereinander zu einem Pulver, laße es über dem Feuer zergehen, rühre pulverisirtes Glas und Ziegelmehl darunter, und gieße es alsdann in kaltes Wasser, daß es sich zusammen walken läßt.

Wenn diese Masse gebraucht werden soll, muß man sie am Feuer wieder zergehen laßen. Die Stücke des zerbrochenen Gefäßes müßen ebenfalls heiß gemacht, dann mit diesem Kitte bestrichen, auf einander gesetzt, gehörig gerichtet u. fest angedrückt werden.

Wenn dieser Kitt kalt wird, so ist er so fest wie ein Stein, und das Gefäß bricht eher an einem andern, als an dem ausgebesserten Orte entzwey.

55.

Vortrefliches Poliment zur Glanz-Vergoldung.

Man nimmt eine Unze Galban-Gummi, welches in einem halben Peint Flußwasser eine ganze Stunde in einem Topfe mit verklebtem Deckel kochen muß, eine Viertel Unze pulverisirten armenischen Bolus, in welchem auf dem Feuer eine Unze weißes Wachs zerrühret wird.

Das erstere wird über den Bolus durch ein Tuch gegossen und ausgedrückt, und die Masse auf das allerfeinste gerieben.

Daß Glanzgold immer am liebsten auf Lindenholz, und nicht anders als auf einen durch mehrmaliges Anstreichen dicken Kreidengrund, welcher durch Schleifen mit Schaftheu oder Schachtelhalm zu einer Porzellanglätte gebracht ist, und daß von der Schönheit dieses Grundes, in welchem die von der Kreide zugestrichenen zarten Linien mit einem Meißel oder Messerchen wieder nachgestochen werden, ehe man das Poliment aufstreicht, ist bekannt; hier aber noch anzumerken, daß zum Auftrag des Poliments, welches ein einziger nicht zu dicker Anstrich ist, halb Pergamentspäne und halb Brantewein zusammen geschüttet, und auf gelinder Wärme mit den trockenen Polimentstückchen, so viel man nöthig glaubt, aufrühret, zum Gebrauch gut gemacht wird. Ist der Anstrich ganz trocken geworden, so wird von diesem lezten Branteweinleim mit einem ganz weichen Pinsel das Fleckchen bestrichen, wo man sein Goldblättchen hinlegt.

56.

Das bekannte Englische Pflaster zu verfertigen.

Die Engländer besaßen ehemals dieses Geheimniß allein. Man suchte es an verschiedenen

schiedenen Orten nachzumachen; von dem Gummi, den man anfänglich statt der Hausenblase dazu nahm, ward das Pflaster spröde, und legte sich nicht fest auf die Wunde. Herr Beaume in Paris kam endlich hinter das Geheimniß und machte es bekannt. Hier ist das Recept:

Man nimt eine halbe Unze Hausenblase, klopft und zerschneidet sie in kleine Stücke, und läßt sie in einem Peint heißen Wasser 10 bis 12 Stunden stehen, bis die Hausenblase aufgeweicht ist. Dann setzt man den Topf auf ein gelindes Feuer, und läßt es so lange kochen, bis die Hausenblase so aufgelöst ist, daß man sie durch ein leinenes Tuch seihen kann. Ist dieses geschehen, so nimmt man eine Viertel-Yard dünnen schwarzen Taffet, den man mit Band einfaßt und in einen Rahmen spannt, streicht alsdann mit einem Pinsel die noch warme Hausenblase dünn auf, und läßt den Taffet bey gelinder Wärme trocknen. Wenn er trocken ist, wiederholt man das Anstreichen mehreremal. Nach dem letzten Trocknen aber überstreicht man ihn mit Peruvianischem Balsam, und so ist das Pflaster fertig, und kann alsdann zum beliebigen Gebrauch in Stücken verschnitten oder versandt werden.

57.

Ein erprobtes Mittel, die Raude der Schaafe ohne schmieren zu heilen.

Man giebt jedem räudigen Schaafe ein halb Drachm gestoßene Spießglas-Leber, mit weichem Brod zu einer Pille geknätet, des Morgens früh ein, wozu noch eine kleine Hand voll Wacholderbeeren und etwas Salz und Hafer vermengt, Morgens und Abends zum Fressen gereicht wird. Man fährt hiermit fort, bis die Raude vergehet, welches in 14 Tagen geschehen wird, worauf, wenn sich der Schorf absondert, die Schafe ein paar Mal in laulichem Wasser gebadet werden.

58.

Ein für das Wasser undurchdringlicher Kitt.

Man muß ungelöschten Kalk, statt des Wassers, in Ochsenblut löschen. Hierauf nimmt man Ziegel, stößt und siebt sie durch. Diesen Ziegelstaub vermischt man mit dem in Ochsenblut gelöschten Kalk, bis alles so wie Mörtel geworden ist, dessen man sich bedienet, um die Mauersteine miteinander zu verbinden. Man überziehet sodann mit dem nämlichen Mittel, und wenn er trocken ist, welches nicht lange dauert, so wird er ein so harter Kitt, daß man, um ihn los zu machen, sich eines gehärteten Stahls bedienen muß.

Wollte der Mörtel wegen des feuchten Platzes nicht trocknen, so bedeckt man die Stelle mit Brettern. Hat er aber einmal angefangen zu halten, so kann man sogleich die Bretter wieder wegnehmen.

Man kann sich dieses Mittel bey allen Wasserbehältern und andern der Feuchtigkeit ausgesezten Werken bedienen; wobey noch zu bemerken ist, daß der auf diese Art gelöschte Kalk sich wie der mit Wasser gelöschte aufbewahren läßt, und daß man ihn, um sich seiner zu bedienen, nur frisch mit Ochsenblut befeuchten darf.

59.
Wie man die blaue Farbe des Indigo verschönern, und das Sächsische Blau und Grün durchfärbend bereiten kann.

Der Indigo-Pflanzen giebt es eigentlich zwey Gattungen. Die ächte ist dem Ginster ähnlich, wächst drey und einen halben Fuß hoch, und ist sehr dick. Der wilde Indigo ist vom ächten nur dadurch unterschieden, daß er bis zu 6 Fuß hoch wird, auch schmälere und längere Blätter hat.

Es ist bekannt, daß von dem besten Indigo, durch Auflösung in Vitriolöl, die so schönen sächsischen blauen und grünen Farben verfertigt werden; aber die Färberey hat nie recht gerathen wollen, weil gemeiniglich die Zeuge nur auf der Oberfläche, aber nie durchgefärbt wurden.

Dies leztere zu bewerkstelligen, hat Hr. Quartermere, Aufseher der ehmaligen königlichen Tuchmanufakturen in Frankreich, folgendes bewährte Mittel ausfindig gemacht:

Man nimmt einen Theil klar gestoßenen feinen Indigo, lößt ihn in sechs Theilen Vitriolöl auf, und thut hernach allmählig einen Theil Pottasche hinein. Davon entstehet sogleich eine beträchtliche Hitze, und ein starkes Aufbrausen; das Gemisch steiget endlich über den Rand des Gefäßes, sezt sich aber nachher, wenn fleißig umgerührt wird, wieder, und wird flüßig. Dieses Gemisch wird alsdann in eine verhältnißmäßige Menge kochendes Wasser geschüttet.

Wenn man nun ein Stück Zeug hinein thut, so bekommt man in 7 bis 8 Minuten das Zeug weit feuriger und dicker, und den Faden ganz durchgefärbt heraus, und auch mit eben so dicker Farbe als die Oberfläche versehen; so daß dies den Aufschluß über alle Schwierigkeiten giebt, die sich sonst bey dieser Farbe gefunden.

Man kann aber die Farbe durch folgende Läuterung noch schöner blau machen:

Der Indigo behält, nachdem er feiner oder schlechter ist, immer noch einen kleinen oder größern Theil harziges Wesen bey

sich, das beym Färben hinderlich ist. Man thue deswegen den fein gestoßenen Indigo in ein Glas mit Wasser, und lasse beydes gelinde im Sande aufwallen. Das Wasser wird davon falbroth, und so lange die Auflösung fortdauert, nach und nach immer gelber. Man gießt dann das gelbe Wasser ab, und so oft wieder frisches darauf, bis es keine rothe oder gelbe Farbe mehr annimmt. Hierdurch erhält man ein weit frischeres Blau, so daß dadurch der schlechtere Indigo von Domingo dem besten von Guatimalo gleich wird. Die Färber können diese Reinigung im Großrn vornehmen, wenn sie den gestoßenen Indigo in Säcke von feinen Linnen thun, und so im Wasserkessel hängen lassen, damit er darin auslohe, wo dann das Wasser so oft wieder mit frischem verwechselt werden muß, bis es sich nicht mehr gelb oder roth färbt.

Der Indigo, welcher Blumen oder vielmehr Schimmel hat, ist beym Einpacken in der Indigo-Fabrik nicht trocken genug gewesen, und verliert beym Trocknen wenigstens den zehnten Theil am Gewicht, hat aber zugleich seine meisten Farbe-Theile verlohren, und ist nicht mehr halb so gut, als der gemeinste Indigo von der Insel Domingo.

60.

Mittel, die Erbsen und Linsen von den oft in denselben befindlichen Würmern zu reinigen.

Die benannten Früchte werden, sobald sie eingesammelt sind, in kaltem Wasser abgewaschen und an der Sonne getrocknet. Alle in selbigen befindlichen Würmer eilen nun davon, und die zurück gebliebenen entwickeln sich nicht. Man giebt dieser Methode vor derjenigen den Vorzug, nach der die Erbsen in heißem Wasser gekocht oder in warmen Oefen getrocknet werden, wodurch man sie zur künftigen Aussaat unfähig macht, und gleichwohl die darin befindlichen Würmer nicht tödtet.

61.

Mittel, die bey Verbrennungen oder Brandschäden anzuwenden sind.

Es kommt sehr häufig vor, daß man sich mit heißem Wasser, heißer Milch, Lauge, Fett oder andern Dingen verbrennt. Es können aber solche Verbrennungen erst dadurch recht schlimm gemacht werden, wenn man den verbrannten Theil bald an das Feuer, bald ins kalte Wasser hält, um, wie man sagt, die Hitze heraus zu ziehen. Löset man hingegen ein paar gute Hände voll Kochsalz in warmen Wasser auf, und vermischet man guten Weineßig mit eben so viel Wasser, und schlägt ungesäumt eins von diesen Mitteln vermittelst eines dicken

leinenen Tuchs fleißig lauwarm über die verbrannte Stelle, so kommt man gemeiniglich bald davon. Selten entstehen bey dieser Behandlung Blasen, und wenn sie dennoch entstünden, oder vorher schon entstanden wären, so hüte man sich nur, solche durch keine große Oefnung plötzlich auszuleeren, als wodurch often Entzündung und Eiterung entstehet. Diejenige Stelle, wo die Haut etwa abgegangen, kann man mit einem Pflästerchen oder mit Wachspapier bedecken.

62.

Wider gestoßene Schienbeine.

Man stößt sich nur gar zu oft an das Schienbein. So oft dieser Fall vorkomt, ist man auch in Gefahr den Stoß gefährlich zu machen. Man darf nur die abgestoßene von der Haut entblößte Stelle, wie eine Wunde oder Schwären behandeln, so hat man einen offenen Schaden, der Monate, ja Jahre lang dauern kann; der vielen Schmerzen dabey nicht zu gedenken. Legt man hingegen augenblicklich ein Läppchen oder ein Stückchen Fließpapier in Essig oder Brantewein getaucht, darüber, der Schade mag auch noch so groß seyn, läßt es bis zur völligen Heilung liegen, und befeuchtet es von Zeit zu Zeit, wenn es trokken werden will, mit Brantewein, so wird man in wenigen Tagen davon kommen.

— 63.
Verfeinerung der Schaafwolle.

Bey der Verfeinerung der Wolle kommt sehr viel auf das Wasser an; daher wählet man dazu solches, worinnen sich nicht nur die Seife vollkomen auflöset, sondern auch während und nach dem Kochen nicht gerinnet, das heißt, weiches Wasser. Regenwasser, welches eine Zeit lang gestanden, und sich gekläret hat, ist dazu das beste.

Eine Wolle, welche verfeinert werden soll, muß vor der Schur sorgfältig gereiniget werden, damit der Unrath nicht in die Zubereitung komme und die Verfeinerung erschwere. Es wird nemlich eine Urinlauge bereitet, darin man so viele Pottasche zergehen läßt, als nöthig ist, daß sie jedes Oel und Fett, das hineingebracht wird, gerne aufnimmt und sich damit vereinigt. Ist die Lauge zurecht gemacht, so rührt man so viel Baumöl darunter, daß sie davon milchweiß wird, doch nicht so viel, daß von dem Oel etwas oben schwimmt; denn dies muß mit der Lauge ganz vereiniget seyn.

In dieser Lauge nun legt man die Wolle 2 Stunden lang, und bereitet inzwischen ein starkes Seifenwasser, das man heiß genug macht, ohne es jedoch kochen zu lassen. Jezt nimmt man die Wolle aus der fetten Lauge, läßt sie abtröpfeln, und bringt

sie in das heiße Seifenwasser, worin man sie nur eine viertel Stunde kochen läßt.

Nachdem sie aus dem Seifenwasser genommen, läßt man sie wieder abtröpfeln und abkühlen, und legt sie in ein mit Vitriolöl sauer gemachtes Wasser, worin sie eine halbe Stunde liegen bleibt. Nachher legt man sie noch in ein warmes Wasser, und aus diesem wird sie vollends in frischem Wasser rein ausgewaschen. So bekommt man eine sehr reine und weiche Wolle, die allen möglichen Glanz und Schönheit hat, und dies bey aller Art von Verarbeitung auffallend zeigt.

Soll das davon gesponnene Garn, oder die daraus gewebte Waare weiß verbraucht werden, so kann man es auch wohl noch einmal in einem starken Seifenwasser auskochen, hernach in das saure Wasser legen, und dann in reinem Wasser auswaschen; da es dann so weiß wird, als wenn es geschwefelt wäre.

Bey dem Seifenwasser wird auf jedes Pfund Wolle 1 Unze Seife gerechnet, und zum Sauerwasser wird nur so viel Wasser genommen, als zur völligen Betauchung der Wolle nöthig ist. Unter selbigen gießt man unter beständigem Umrühren so viel Vitriolöl, bis man auf dem Zeuge merklich spüret, daß es so sauer wie Essig ist.

Mit geringeren Kosten wird die Schafwolle folgendergestallt verfeinert: Um von der Schafwolle alle Unreinigkeiten wegzunehmen, bereitet man dergleichen Horden, auf welchen man an einigen Orten Obst zu trocknen pflegt.

Die Höhe des daran befindlichen Randes muß wenigstens 6 bis 8 Zoll betragen, und vieleZwischenränme haben. Die Horden werden bis auf die Hälfte mit Wolle belegt. Ueber dieselbe breitet man Finger dicke Stöcke, in der Entfernung von drey Zoll, fest ein, damit die Wolle nicht übersteige. Dann werden die Horden in einen Backofen gethan, wenn das Brod heraus genommen ist, und woran man die Zuglöcher öffnet, damit die Ausdünstungen der Wolle abziehen können. Man kann sich dazu auch eines gewöhnlichen Darrofens bedienen. Dieser muß so eingerichtet seyn, daß man die Horden bequem aus- und einheben kann; und will man ihn zur Behandlung der Wolle einrichten, so bringt man auf dem Boden desselben einen 15 Zoll hohen, und eben so breiten kleinern Ofen von Dachziegeln der Länge nach darin an, in welchem das Feuer von aussen her angemacht wird. In dem Darrbehältniß werden Gesimse angebracht, damit auf beyden Seiten des kleinen Ofens die Horden

über einander können zu stehen kommen. So wird dann in dem bezeichneten Ofen das Feuer angemacht, jedoch daß man nur nach und nach solches verstärkt, bis das Darrbehältniß die Hitze des Backofens hat, den man zu diesem Gebrauch bestimt. Die Horden bleiben, je nachdem die Wolle viel oder wenig fett hat, 5 bis 6 Stunden hier stehen; überhaupt so lange, bis sich oben eine zähe Feuchtigkeit zeigt.

Wenn sie dann heraus genommen wird, so muß man sie in ein dazu bereit stehendes tiefes Faß eindrücken, mit einem ganz genau paßenden Deckel belegen und mit Steinen beschweren. Je heißer die Wolle in das Gefäß kommt, desto besser ist es.

Nach 24 Stunden wird sie heraus genommen, und sie könnte dann wirklich als verfeinert verarbeitet werden; allein man bereitet noch eine Urinlauge, wozu 2 Theile Wasser und 1 Theil alter gegohrner und in der Hitze abgeschäumter Urin gebraucht werden, welches man so heiß werden läßt, daß man eben den Finger darinnen leiden kann. Hierin legt man die Wolle eine halbe Stunde lang, spület sie, nachdem die Lauge rein davon abgelaufen, zweymal in reinem Wasser aus, und trocknet solche alsdann.

64.

Von dem Waschen des baumwollenen Garnes.

Man mag das baumwollene Garn allein weben oder unter anderes eintragen, so bedarf es doch noch immer gereinigt oder gar gebleicht zu werden... Bey dem Waschen desselben verfährt man also:

Man weicht das Garn eine Nacht ein, und läßt es am folgenden Tage mit Seifenwasser aufkochen; hängt es sofort unausgespült in die Sonne, und wenn es trocken ist, feuchtet man es wieder an, so wird es schön weiß.

Wäre die Baumwolle sehr gelb, und man wollte sie zur höchsten Weiße bringen, so muß man sie förmlich bleichen. Dieses geschiehet auf folgende Art:

Auf Ein Pfund Baumwolle oder Zeug nimmt man eine Unze Buchen-Asche und eine Unze Kalk, gießt kaltes Wasser darüber und rührt es wohl um. Wenn es sich gesetzt hat, schöpft man das Klare davon ab, gießt nochmals Wasser darauf, und wiederholt dies so oft, bis es völlig ausgelauget ist.

Diese klare Lauge wird in einem Kessel warm gemacht, und mit dem baumwollenen Garn oder Zeug 2 Stunden lang gekocht, und alsdann in fließendem Wasser ausgespült. Nun wird der Kessel von neuem mit

kaltem

kaltem Wasser angefüllt, auf ein Pfund Baumwolle, ein und ein viertel Unze Seife in frischem Wasser aufgelößt, ein und ein viertel Unze Pottasche darunter gerühret, das Garn oder Zeug wieder 2 Stunden gekocht, und alsdann, wie vorhin, in klarem Wasser ausgespület. Zulezt wird noch einmal Seife gekocht, und die Baumwolle in warmen und dann in kaltem Wasser gespület, wo solche gewiß schön weiß werden wird.

Man kann auch, wenn man keine Mühe sparen will, die Baumwolle in Molken, oder in Wasser, welches mit Vitriolöl gesäuert worden, legen, dann auswinden, und an der Sonne trocknen lassen. Besser ist es immer, daß man sich das baumwollene Garn selbst bleicht, weil es manche mit Schwefel weiß zu machen pflegen, welches bey dem Färben von nachtheiligen Folgen seyn würde.

65.

Mittel, das Rindvieh auf der Weide wider das Ungeziefer zu schützen.

Bremsen, große und kleine Mücken, sezzen dem weidenden oder arbeitenden Vieh oft so sehr zu, daß es durch das Abwehren eben so müde wird, als durch die Arbeit selbst, oder verhindert wird, sich gehörig satt zu fressen. Folgende Salbe wird da-

gegen von großer Wirkung seyn: Nimm gute Aloe, Coloquinten, Weihrauch, Ochsengalle und Raute, von jedem gleich viel. Diese Stücke läßt man in etwas Essig und Oel wohl zusammen kochen; dann seihet man sie durch, und streichet dem Rindvieh etwas von der Salbe um die Augen herum, und an solchen Stellen, wo sie am meisten von dem Ungeziefer geplagt sind.

66.

Mittel wider die Motten.

Man nehme einen Theil Terpentinöl, und zwey Theile Weingeist, mische beydes wohl unter einander. Hiermit befeuchte man einen Bogen Papier oder ein altes Stück wollenes Zeug, und stecke es zwischen die Falten der Kleider oder der Pelze, die man vor den Motten verwahren oder von denselben befreyen will. Terpentinöl giebt keine Flecken; man hat also nicht zu befürchten, daß solches den Kleidern Schaden bringe. Je nachdem man mehr oder weniger Kleider vor Motten bewahren will, so muß man auch mehrere Bogen Papier oder Stückchen wollenes Zeug mit dem Terpentinöl-Gemische bestreichen.

Noch sicherer ist es, wenn man das Pelzwerk ganz in dergleichen mit diesem Oel getränktes Papier einschlägt, und in jeden Ermel ein Stück davon steckt. Der starke

Geruch tödtet alle Motten, und macht ihre Eyer platzen. Flöhe u. Wanzen können mit diesem Mittel ebenfalls vertrieben werden. Da im April und May die Motten-Eyer gewöhnlich auskommen, so muß man zum Gebrauch dieses Mittels hauptsächlich diese Zeit beobachten, wie wohl es in jedem Monate seine Wirkung thut.

67.

Die Erdflöhe zu vertreiben.

Man setze auf jedes Beet im Garten, in Proportion der Länge, 1 oder 2 Untertassen oder auch Teller, worauf man etwas Oel gießt. Ist das Geschirr weiß, desto mehr hüpfen sie darnach. In 24 Stunden fangen sich oft so viele, daß der ganze Boden davon bedeckt wird.

Um sie von den Pflanzen abzuhalten, setze man auf jedes Beet der Länge nach einen Streif von der bekannten Gartenkresse. Dieses Kraut, so bitter es auch ist, ist die Lieblingspeise der Erdflöhe, und man wird zu jeder Zeit, auch bey Regenwetter, davon so viele darauf sitzen sehen, als wenn sie dahin gesäet wären. Sie haben zugleich davon volle Nahrung, und lassen die übrigen Pflanzen um ein merkliches verschont.

68.

Mittel wider die Krätze.

Die Krätze bestehet nicht in Dünsten, noch in angeborner oder erlangter Schärfe,

in einer sauern oder salzigen Beschaffenheit des Geblüts; sondern sie kommt von kleinen lebendigen Insekten oder Milben her, welche sich in unserm Körper zwischen der Oberhaut einnisten, daselbst erwachsen, sich häufig vermehren, und durch ihren Reitz oder ihr Kriechen ein Jucken verursachen, und vermittelst des darauf folgenden Zuflusses der Feuchtigkeit eine Menge Blätterchen erzeugen, welche, wenn sie gerieben werden, einen Schurf bekommen.

Hieraus erkennet man, warum die Krätze ansteckend ist; denn durch das bloße Berühren können diese Thierchen von dem einen Menschen auf den andern kommen, und daher befällt dieses Unheil die Schneider und Leineweber so oft: erstere, weil sie die Kleider, die solche unreine Personen getragen haben, in ihre Hände bekommen, und leztere solche Garne, die dergleichen unreine Personen gesponnen haben. Wenn sich nun solche Handwerksleute fleißig die Hände waschen, sonderlich des Abends bey dem Schlafengehen, so können solche Thierchen nicht so leicht an ihnen haften. Es kann auch dieses Unheil gar leicht andere Personen ergreifen, sonderlich wenn man damit angesteckte Dienstboten bekommt.

Das allerbeste und geschwindeste Mittel wider die Krätze bestehet aus Schwefelblu-

men. Von diesem wird Abends und Morgens ein Theelöffel voll in Wasser eingenommen, und damit so lange fortgefahren, bis der Schweiß und die Kleider stark nach Schwefel riechen. Ist dieses erfolgt, so macht man aus Schwefelblumen und aus Schweinefett eine Salbe, und schmieret damit alle Tage die Gelenke und andere Orte, wo die Krätzblattern sich befinden, nimmt aber noch beständig Morgens und Abends die Schwefelblumen ein, bis die Plage Abschied genommen.

Die Schwefelsalbe hat den zwar ungegründeten, doch allgemein verbreiteten Ruf wider sich, daß sie die Krätze in den Körper zurück zu treiben pflege. Dieses Vorurtheil fällt weg, wenn man sich keiner Salbe, sondern nur eines Waschwasser bedient, welches die Krätze noch weit kräftiger tilgt und die kleinen Insekten in der Haut binnen wenig Tagen tödtet.

Man nimmt eine viertel Unze von Hahnemanns kalkartiger gepülverter Schwefelleber, (wie diese bereitet wird, soll weiter unten beschrieben werden) und eben so viel Weinsteinrahm, schüttet beydes in eine gläserne Flasche, gießt 2 Pfund kaltes Wasser dazu und schüttelt es etliche Mal um. Mit dem hellen Wasser, so sich gesezt hat, wäschet man sich täglich 3 Mal an allen Stel-

len, die mit der Krätze behaftet sind. Eine frische Krätze weicht hierdurch ohne die mindesten Folgen binnen 6 bis 7 Tagen, und die hartnäckigste in 3 Wochen. Dies Mittel hat den Vorzug, daß es durch seinen starken Geruch auch die Krätzmilben in der Wäsche und den Kleidern durch den bloßen Dunst, welcher von der gewaschenen Stelle aufsteigt, tödtet, und so alle Wiederansteckung unmöglich macht.

In Waisen- und Armenhäusern ist kein Mittel vortheilhafter als dieses, weil es Betten, Stuben und Geräthe durch seinen durchdringenden Geruch vor der Annahme der Krätzmilben sichert, und auf diese Art die sonst so schwer auszurottende Seuche solcher Häuser in kurzer Zeit vertreibt, welches mit der Krätzsalbe nicht leicht geschieht.

Reinlichkeit, gesunde Diät und frische Luft ist den Genesenen unnachläßlich zu empfehlen.

69.

Von einem vortrefflichen Kaffe, welcher allen Amerikanischen, und selbst den Javanischen Bohnen vorzuziehen ist, dem Kaffe von Mokka aber gleich kommt.

Da dieses Getränk schon lange bey uns zur Nothwendigkeit geworden ist, die Kaffebohnen aber oft sehr im Preise steigen, so ist man auf den Gebrauch anderer Produkte gefallen, welche den Kaffe ersez-

zen sollten. Dazu sollten nun bald Eicheln, bald Roggen, Bohnen und andere Dinge dienen. Da aber der Eichel-Kaffe zu strenge, der Roggen-Kaffe aber niemals hell ward, so ist man endlich auf Wurzeln, als Cichorien, ꝛc. verfallen, welche aber wegen ihres unangenehmen Geschmacks und Geruchs dem Kaffe selbst nicht gleich kamen; daher der Wunsch allezeit übrig blieb, daß endlich ein solches Gewächs entdeckt werden möchte, welches nicht nur um einen billigen Preiß, sondern auch in Rücksicht seiner angenehmen Eigenschaften die Stelle des Kaffes ersetzen könnte. Dieses Gewächs bestehet in der eßbaren oder zahmen Kastanie (Kästen). Diese werden wohl getrocknet, und von der braunen Schaale so wohl, als von der bittern Haut, welche den Kern umgiebt, gereinigt: darauf werden die Kerne wohl getrocknet, zu groben Stücken zerstoßen, geröstet, gemahlen und sofort nach Gefallen gebraucht. Der davon gekochte Kaffe ist sehr angenehm und zart, braucht auch zum Versüßen nicht so viel Zucker. Ungesund kann er auch nicht seyn, indem ja ganze Völkerschaften bloß oder größtentheils von Kastanien und Milch leben; wie er denn auch den Fehler nicht hat, daß er die Nerven angreift.

70.

Ein Mittel die Haltbarkeit oder Aechtheit der Tuchfarben zu probiren.

Man fährt mit einem warmen Bügeleisen über das Tuch, wo man dann sogleich siehet, ob die Farbe ächt ist oder nicht. Eine schlechte Farbe verändert sich gleich unter dem warmen Bügeleisen, eine gute aber nicht. Es müssen daher Tücher von schlechter Farbe kalt gebügelt werden.

71.

Nützliches Oel Statt der Butter.

Hierzu dient ein gewißes Kraut, welches im gemeinem Leben Leindotter (Miagrum L.)genannt wird. Es wächst hin und wieder wild, besonders häufig aber unter dem Flachs, daher es eben allen Landwirthen bekannt zu seyn pflegt. Der Stengel schießt 2 bis 3 Fuß in die Höhe, ist rund und stark, und theilet sich oben in viele Nebenäste, die Blätter sind länglich, hinten breit, vorn zugespitzt. Es blühet mit dem Flachse zugleich, zuweilen etwas früher, in den Monaten Junius und Julius. Die Blüthen sind kleine vierblätterige gelbe Blumen, aus denen ein kleines Schötchen in Gestalt einer umgekehrten Birne wächst. In diesem Schötchen oder der Kapsel ist ein kleiner länglich-runder Saame, von weißgelber Farbe und einem süßen und angenehmen Geschmack enthalten. Dieser

Saame führet ein reichliches Oel bey sich, und wird aus diesem Grunde für sehr nahrhaft gehalten. Es erfordert den nämlichen Boden wie der Flachs. Das aus dem Saamen gepreßte Oel, welches ungemein angenehm schmeckt, brauchen die Leute in manchen Gegenden, um Speisen damit zu kochen, anstatt der Butter. Wenn man dieses Kraut an Plätzen, die entweder einen Mangel an Wiesenwachs haben, oder wo aus andern Gründen die Butter sehr theuer ist, in gleicher Absicht anwenden wollte, so würde die Landwirthschaft viel Vortheil daraus ziehen können.

72.

Mittel die Pferde vor Mücken zu schützen.

Man nehme 2 bis 3 Hände voll Wallnußblätter, und gieße 2 bis 3 Quart weiches kaltes Wasser darauf. Dies lasse eine Nacht über stehen, gieße den folgenden Morgen das ganze in einen Kessel und lasse es eine viertel Stunde lang kochen. Wenn es kalt geworden ist, kann man sogleich davon Gebrauch machen. Man taucht nemlich einen Schwamm darin, und ehe das Pferd aus dem Stall geführt ist, bestreicht man die reitzbarsten Theile desselben damit, nemlich zwischen und auf den Ohren, den Hals, die Seiten u. s. w. Wo man keine Wallnußblätter haben kann, wird

ein starker Decoct von Wermuth oder andern bittern Pflanzen eben die Dienste verrichten.

73.

Verbleichte Schrift wieder schwarz und lesbar zu machen.

Man nehme graues Löschpapier, feuchte es in Wasser, worin Vitriol aufgelößt ist, an, doch so, daß es nur feucht, aber nicht naß werde. Solches legt man nun auf die verblichenen Stellen, drückt mit dem Ballen der Hand darauf, damit die Feuchtigkeit in das Papier eindringe, nachher wird es an der Luft wieder getrocknet, und man wird sehen, wie das Kupferwasser die fast verschwundenen Kräfte der Galläpfel wieder angefrischt, und also die Schrift ganz schwarz und lesbar gemacht hat.

74.

Das Getraide, Korn, Weizen, Hafer und Gerste lange Zeit gut zu erhalten und vor allem Ungeziefer, als Würmern, Mäusen und Ratten zu bewahren.

So bald das Getaide gedroschen ist, reiniget man es nicht, sondern nimmt den ganzen Haufen, das Getraide mit der Spreu, leget alles in das Getraidebehältniß, und läßt es so liegen. Wenn es in seiner Spreu bleibt, kann es viele Jahre aufbewahret werden, ohne einigen Schaden zu nehmen. Man hat auch nicht nöthig es umzuwenden, da solches weder dumpfig

wird, noch zusammen brennt. Dergleichen Getraide, welches nach der Erfahrung verschiedene Jahre gelegen hat, ist zur Saat gebraucht worden, und man hat gefunden, daß fast alles aufgegangen ist, so daß man eine reiche Erndte davon bekommen. Nur ist dabey zu bemerken, daß das Getreide auf dem Acker wohl trocken geworden seyn müße, ehe es eingefahren wird. Um zu verhindern, daß kein Ungezieser, Würmer, Mäuse und Ratten Schaden thun, darf man nur Zweige vom Faulbaum (Fragula) darüber legen. Der Geruch von diesem Holz ist den Insecten sowohl als diesen Thieren so zuwider, daß sie sich im Getreide nicht vermehren, oder, wenn sie vom Felde in die Scheuer gebracht worden sind, davon sterben, und sich gewiß verlieren.

75.

Wie Fettflecken aus wollenem Tuch oder Zeug zu bringen sind.

Wenn man Flecken von Wachs, Pech, Harz oder Butter in wollene Kleidungsstücke gemacht hat, so muß man, um das tiefere Einziehen und Ausbreiten zu verhindern, solche suchen sobald als möglich kalt werden zu laßen, und was äußerlich aufsitzt, mit einem Meßer behutsam abschaben. Ist nun der Flecken aus Harz, Pech oder Wachs entstanden, so muß derselbe

mit Terpentinöl wohl eingetränkt, und ein wenig über ein Kohlenfeuer, das mit Asche gedämpft worden, gehalten werden, damit das Oel vermittelst der Wärme den harten harzigen Körper auflösen, mit sich vereinigen und also verdünnen möge, und deswegen muß auch unter dieser Erwärmung der eingetränkte Flecken zwischen den Fingern stark gerieben werden.

Ist dieses geschehen, so legt man ein doppeltes Fließpapier auf den Tisch, auf dasselbe das befleckte Zeug, und oben darauf wieder etliche Blätter Fließpapier... Nun setzt man ein mäßig heißes Bügeleisen darauf, und giebt acht, daß, so oft das Löschpapier sich oben und unten vollgezogen hat, anderes an seine Stelle gelegt wird, und dies so lange als man spürt, daß sich durch diese Wärme noch etwas Fettigkeit heraustreiben läßt.

Nach diesem wird gemeinlich wenig mehr von dem Flecken zu finden seyn. Ist aber noch etwas übrig geblieben, so wiederholt man das ganze Verfahren, und tränkt zulezt den Ort mit Weingeist, unter beständigem Reiben, so wird selten mehr eine Spur von dem Flecken übrig bleiben.

Kommt aber der Flecken von Butter oder Oel her, so braucht es keine weitere Erwärmung über den Kohlen, sondern die Ein-

reibung

reibung mit Terpentinöl, und das vorhin beschriebene Verfahren ist schon genug.

Die Wagenschmier-Flecken sitzen so fest, daß sie sich wegen des bey sich führenden Eisens selten ganz herausbringen laßen. Man kann sich dabey nach obigem Verfahren des Gelben vom Ey bedienen, und solches zuletzt mit kaltem Wasser auswaschen.

76.

Fettflecken aus seidenem Zeug zu bringen.

Wenn das befleckte Stück gewaschen werden kann, so bestreiche man den Flecken mit Eyergelb, reibe es mit den Fingern stark ein, und wasche es hernach mit kaltem Wasser wieder aus.

Bey schwarzen seidenen Zeugen braucht man zur Auflösung u. Verdünnung Rindsgalle. Man kann auch die sogenannte spanische Kreide, oder Kraftmehl mit etwas Wasser zu einem dicklichen Brey einrühren, hernach an der Sonne oder sonstiger gelinder Wärme trocknen laßen, und alsdann ausreiben.

Alle diese Mittel laßen sich auch nach Beschaffenheit der Sache bey wollenen Tüchern anwenden.

77.

Statt der Seife mit Wasser von Grundbeeren zu waschen.

Man wäscht die Grundbeeren sauber, schält sie, reibt sie auf einem Reibeisen,

preßt das Zerriebene durch ein Tuch, und schüttet frisches Wasser darüber. Was sich zu Boden setzt, kann man als Stärke oder Puder gebrauchen, und des übrig bleibenden Wassers kann man sich treflich zur Wäsche bedienen. Man kann weißes Zeug, gefärbtes, vorzüglich aber seidene Halstücher, Strümpfe u. s. w. ohne weitere Lauge oder Seife dazu nöthig zu haben, daraus waschen, und die Wäsche wird davon rein und weiß... Besonders aber hat dieses Wasser noch vor der Seife den Vorzug, daß dadurch das Gefärbte nicht im mindesten an der Farbe leidet, und daß die Wäsche und vorzüglich seidenes Zeug, eine gewisse Steife und den ehemaligen Glanz wieder erhält, den man bisher dem Gewaschenen nicht wieder zu geben wußte. Die Anzahl der Grundbeeren läßt sich am besten nach dem Augenmaß bestimmen, und man nimmt etwa zwey zu einem Paar seidenen Strümpfen. Nur muß man acht geben, daß man beym Reiben keine inwendig rothen bekömmt, weil die Wäsche davon gefärbt wird.

78.

Bewährtes Mittel wider die Bräune unter Schweinen.

Die ganze Kur besteht darin, daß man eine Hand voll reine Holzasche nimmt, und die Woche 2 bis 3mal unter das Futter der Schweine mengt.

79.

Mittel wider das Durchliegen bey langwierigen Krankheiten.

Man nehme ungesalzenes Ochsen- Kalb- oder Hammelfleisch, koche solches, und nehme den Schaum ab, welcher ohnehin pflegt abgeschäumt zu werden, und bestreiche damit die durchgelegene Stelle des Tages 4 bis 5 Mal, so wird unfehlbar die schleunigste Heilung erfolgen.

80.

Mittel wider das Nachtwandeln.

Man bereitet ein wohl durchnäßtes Tuch auf den Boden vor das Bett des Nachtwandlers. Wenn nun diesem die Lust zu seinen nächtlichen Spatziergängen ankomt, und er berührt mit den bloßen Füßen das nasse Tuch, so wird er sich schnell eines bessern besinnen, und dahin zurück kehren, woher er gekommen ist. Hält man mit dieser Kur eine Zeit lang an, so wird der Nachtwandler nach und nach allen Geschmack an solchen unzeitigen Streifereyen verlieren.

81.

Bewährtes Mittel, alles Obst, Gartenfrüchte und dergleichen beym härtesten Winter vor dem Erfrieren zu bewahren.

Man lege die Früchte in eine wohl verwahrte Kiste, daß keine Luft dazu kann, setze sie in Keller, und eine andere ausgepichte Kiste von gleicher Länge und Breite

oben darauf. Diese wird mit Wasser angefüllt, und so oft dieses gefrieret das Eis heraus genommen, und alsdann wieder frisches Wasser hinein gethan. Dies Mittel ist zwar ein wenig umständlich, aber durch mehrere Erfahrungen bewährt.

82.

Bessere Art, den Meerettig fortzupflanzen.

Nach der gewöhnlichen Methode wird dieses in mancherley Hinsicht nützliche Gewächs bloß vermittelst dünner 2 Zoll lang unter der Krone abgeschnittenen Wurzeln, die man in die Erde steckt, fortgepflanzet. Bey dieser Methode bleibt gemeiniglich die senkrecht eingesteckte Hauptwurzel schwach, oder kann sie ja tief in das lockere Erdreich eindringen, so bringt man sie ohne große Mühe nicht ganz heraus, und sie bricht ab, wodurch dann am Ende nichts als vierzakkige Stangen und kleines Gewurzel zum Vorschein kommen.

Durch folgende Pflanzungsart werden alle obenbemerkte Fehler vermieden: Man macht ein etwa 4 Fuß breites Land zurechte. In dieses legt man die zur Fortpflanzung bestimmten Meerettigwurzeln, wozu man zwar dünne, aber doch etwas lange Wurzeln wählet, queer über das Beet, in ungefähr 6 bis 8 Zoll tiefe Furchen, und zwar dergestallt senkrecht, daß die Krone an

der einen Seite des Beetes hervor ragt, das andere Ende der Wurzel aber auf der andern Seite des Beetes etwas tiefer als die Krone zu liegen kommt. Wenn nun die Wurzeln einige Wochen lang geiegen und sich einzuwurzeln angefangen haben, so hebt man sie, indem man mit dem einen Fuß auf das hinterste Ende derselben tritt, behutsam mit der Krone auf, und reinigt sie mit einem scharfen Messer von allen kleinen Fäserchen und Wurzeln. Wenn dies geschehen, wird die Wurzel wieder in ihre vorige Lage gebracht, und dieses des Jahrs 2 bis 3 Mal wiederholt. Auf diese Art kann man von den im Frühjahr eingelegten Wurzeln im Herbst schon ziemlich starke Stangen erhalten. Will man aber Hauptstangen erziehen, so muß man sie 2 bis 3 Jahr liegen lassen, jedoch aber von Zeit zu Zeit auf vorbemeldete Art von den kleinen Nebenwurzeln reinigen. Im schwarzen lokkeren Boden gedeihet der Meerettig am besten, in jedem andern Boden erfordert er Dünger.

83.

Mittel wider den Kornwurm.

Wer jährlich zur Herbstzeit Hopfen zum Trocknen auf den Boden des Speichers ausbreitet, und demnach auf solchen Boden das Korn hinschüttet, wird keinen Wurm

spüren; und wenn das Korn, worin sich der Wurm häufig befindet, auf dergleichen Boden geschüttet wird, so verliert sich das Ungeziefer in 24 Stunden.

84.

Von dem Hinterbrand der Schweine.

Schweine, welche von dieser Krankheit befallen werden, sind wie kreutzlahm, und können kaum auf den hintern Füßen stehn, die sie mit Mühe nachschleppen. Auf der Zunge zeigen sich oft kleine Blasen und andere Unreinigkeiten. Beym Zunehmen der Krankheit fallen den Schweinen bisweilen die Borsten aus, oder, wenn man sie auszieht, sind sie an den Wurzeln blutig. Bey dieser Krankheit bekommt das Schwein zur Nahrung Molken mit Kleyen oder auch Mehl abgerührt, das Maul läßt man mit Salzwasser oder Lauge fleißig reinigen. Dabey bekommt es täglich bis zur Wiedergenesung eine Pille von folgender Mischung: Antimonium eine viertel Unze, Schwefel ein Drachm, Kampfer ein halb Drachm, welches mit Honig und Mehl zu einer Pille formirt worden.

85.

Vergoldete Rahmen an Spiegeln und Gemählden von Unreinigkeiten der Mücken und Spinnen zu reinigen.

Man überstreicht dieselben mittelst eines Pinsels oder Schwammes mit Weinessig,

welcher besagte Unreinigkeiten vom Golde losweicht und ihm seinen Glanz nebst der Farbe wiedergiebt, und spült es nach einigen Minuten mit reinem Wasser ab; Abtrocknen mit Leinewand u. d. gl. darf man nicht, sonst würde sich das Poliment aufheben, sondern man muß es bey gelinder Wärme von selbst trocknen lassen. Die ganze Behandlung muß behutsam geschehen und darf nicht zu oft wiederholt werden. Es ist daher folgendes Mittel anzurathen, wodurch die Vergoldung sicherer vor dergleichen Schmutz bewahret wird, und dieses ist der weiße Sandarak- oder Bernsteinfirniß. Wird die neue Vergoldung damit überstrichen, so kann man in der Folge die Unreinigkeiten weit sicherer mit Essig und Brantewein abreiben.

86.

Die Rostflecken vom polirten Stahl wegzubringen.

Die Rostflecken werden einige Tage vorher mit Baumöl erweicht, alsdann mit Baumöl, Trippel und Smirgel vermittelst eines harten Holzes abgerieben — oft aber läßt sich der Rost durch die Fettigkeit auflösen und ausreiben.— Deshalb wischt man mit einem Lappen alles Oel weg, und reibt die Flecken noch einmal mit Smirgel und Weinessig, alsdann mit feinem Blutstein und Oel, und zulezt mit trockenem Blut-

stein und Leder, wodurch der Stahl seine Politur und völlig ein neues Ansehen erhalten wird.

87.

Mittel wider die Warzen.

Ein sehr gutes Mittel wider die Warzen ist, wenn man sie mit frischen Eicheln oder mit Salz reibt. Oder noch besser, man reibt die Warzen mit dem warm ausgeschnittenen Stich von einem eben geschlachteten Schwein, der noch blutig ist, so vertrocknen die Warzen und fallen zusehends von den Händen.

Oder — Lege von der Milch eines Heerings auf die Warze, so viel als nöthig ist dieselbe zu bedecken, wodurch die Warzen ebenfalls schnell vergehen.

88.

Mittel wider Hüneraugen und Leichdornen.

Das einfachste und wirksamste Mittel ist weißes Pech. Man bestreicht ein dünnes Leder so groß, daß das ganze Hünerauge damit bedeckt wird. Nach einem genommenen Fußbade, wodurch die Oberfläche des Leichdornes erweicht worden, schabt man mit einem Federmesser alles davon ab, was sich ohne Schmerzen abschaben läßt. Alsdann legt man das Pflaster, nachdem man es über Kohlen oder ein Licht erwärmet, darauf, bindet etwas feine Leinwand

darüber, und läßt es liegen, bis es sich von selbst ablöset. Darauf schabet man wieder das, was sich abschaben läßt weg, und leget ein neues Pflaster auf.

Wenn man dieses einigemal gethan hat, so vergehet die ganze Wurzel des Leichdornes, ohne alle Empfindung und man wird ganz davon befreyet.

89.

Bewährtes Hausmittel wider die fallende Krankheit.

Erwachsenen Personen, welche dies Uebel oft in periodischen Zeiten überfällt, giebt man, wenn sie spüren, vor dem Anfall oder während demselben, 2 Eßlöffel voll Baumöl, in welchem ein Eßlöffel voll feiner Zukker eingerühret ist. Tragen sich, wie gewöhnlich, solche Personen schon viele Jahre damit, so wiederhole man dieses Mittel zum zweyten und dritten Mal. Man wird finden, daß es selten öfters angewendet zu werden braucht.

Bey Kindern von 4 bis 16 Jahren, wo man die obige Dosis nach Verhältniß vermindert, und wo das Uebel noch nicht so tief eingewurzelt ist, wird man mit Freuden sehen, daß sie sehr schnell und oft nach dem ersten Gebrauch des obigen Mittels von der bösen Krankheit befreyet werden.

90.

Mittel zur Vertilgung der Schnecken.

Die weißliche Kellerschnecke, welche man auch Wasserschnecke zu nennen pflegt, findet sich vorzüglich gern in Weinkellern ein. Sie läßt sich bey Tage gar nicht sehen, sondern sitzt zwischen den Steinen in der Mauer. Des Nachts bekriecht sie alles, besonders aber das Brod. Sie läßt da, wo sie hingekrochen, einen weißen durchsichtigen Schleim zurück. Durch folgendes Mittel kann man sich von diesen unangenehmen Gästen befreyen:

Man nehme, wenn der Keller ziemlich groß ist, ein Buschel frisch gebrañten Gyps und anderthalb Buschel ungelöschten klein gemachten Kalch, und mische beydes wohl unter einander. Hierauf lasse man den Keller rein auskehren, so daß nicht mehr viel Feuchtigkeit auf dem Boden bleibt, und streue dieses Gemisch von Kalch und Gyps überall auf dem Boden herum. Am folgenden Tag wird man alle Schnecken zusammengeschrumpft und verbrannt liegen finden, und wenn man in 8 Tagen dieses Mittel zwey Mal wiederholt, so wird man keine Schnecken mehr verspüren.

Gemeines Küchensalz kann keine Schnecke vertragen. Die Hausschnecke wird in wenig Minuten davon aufgelößt und zerfließt wie eine Gallerte. Man sprütze da-

her zwischen die Steine in den Mauern, wo sich die Schnecken bey Tage aufhalten, wiederholt eine Quantität starkes Salzwasser, begieße auch die Wände damit, auch um das Brod oder was sich sonst im Keller befindet, streue man etwas Salz.

91.

Ratten und Mäuse zu vertreiben.

Man nehme, nach Maßgabe der Menge dieser Thiere, mehrere Teller voll Roggenmehl, vermenge es mit so viel Honig, daß das Mehl vom Honig zusammenklebt oder klümpfrig, aber nicht zu einem Teige wird, und setze diese Teller an den Ort, wo die Ratten und Mäuse ihre Fahrt haben. Sie werden zwar anfangs nichts berühren, jedoch haben sie einmal gekostet und es hat ihnen nichts geschadet, so werden sie die Teller bald ganz leeren. Haben sie alles aufgefressen, so lasse man sie ein paar Tage auf dieses Gericht hungern, um sie sehr gierig zu machen, dann bereite man es wieder auf vorige Art, setze es hin, und in kurzer Zeit werden sie alles aufgezehrt haben. Nun aber lasse man nach abermaligen 2 Tagen unter dieses Gemische von Mehl und Honig in der Apotheke Arsenick in gehöriger Quantität mengen, und setze es an den nämlichen Ort. Die Thiere wer- nun darüber herfallen und alles aufzehren.

Oder — Man nimmt ein nicht zu niedriges und nicht gar zu weites Faß, gießt 1 bis 2 Eimer Wasser darin nach der Größe des Fasses, und bindet es mit einem starken Bogen Pergament fest zu; zuvor aber muß man einige Steine im Wasser aufeinander legen, dergestallt, daß der oberste Stein etwas aus dem Wasser hervorsteht, und nicht breiter ist, als daß eine einzige Ratte darauf Plaz hat; alsdann legt man Lockspeise für die Ratten auf das Faß, etwa Waizenmehl, und legt ein Brett mit dem einem Ende auf das Faß und mit dem andern auf die Erde, so daß die Ratten bequem herauflaufen können. Man fährt mit dem Futtern eine geraume Zeit fort, so daß die Ratten es gewohnt werden, beständig da Nahrung zu finden; nachher schneidet man den Pergamentbogen kreutzweis durch, doch so daß die Einschnitte nicht zu dicht an das Faß kommen, damit sich die Lappen zwar leicht biegen, aber nicht niederhängen. Die Ratten, welche gewohnt sind auf dem Faß ihre Nahrung zu finden, werden wie gewöhnlich auf das Faß laufen, und die erste, welche dahin kommt, wird sogleich hinein fallen, sich aber auch schnell auf den Stein retten. Eine zweyte Ratte, welche in das Faß hinunterfallen wird, sucht diese davon zu verdrängen, sie

werden

werden anfangen sich zu beißen und zu schreyen. Durch dieses Geschrey werden alle in der Nachbarschaft befindliche Ratten herbeygelockt, welche sämmtlich ihren Tod in dem Fasse finden.

92.

Die Erdflöhe zu vertreiben.

Wenn man den Saamen gesäet hat, tritt man das Land mit den Füßen fest zu, und wenn die Pflanzen aufgegangen sind, nimmt man auf ein Viertelpfund Saamen ein halb Pfund schlechten Toback, kocht selbigen in 4 bis 5 Quart Wasser, läßt es kalt werden, und begießt mit dieser Lauge die Pflanzen, so sind die Flöhe sogleich vertrieben.

93.

Bewährtes Mittel, die Zähne von Jugend auf bis ins hohe Alter zu erhalten, auch bey vorfallenden Schmerzen ohne Hülfe des Doctors zu kuriren, noch sich einen Zahn ausreißen zu laßen.

Eine Unze Raute und 2 Unzen Salbey werden mit einem Pfund Wasser übergossen und bey gelindem Feuer langsam gesotten. Dieses Wasser wird alsdann zum Gebrauch allezeit ein wenig warm gemacht. Es kann 14 Tage und länger aufgehoben werden... Mit diesem Wasser wird der Mund nebst den Zähnen 2 bis 3mal ausgewaschen. Es bewahrt zugleich den ganzen Mund und das Zahnfleisch wider alle

Fäulniß, erhält die Zähne fest und bewahret vor Flüssen und Zahnschmerzen. Wobey zu beobachten:

1stens. Daß man jedesmal nach genossener Speise die Zähne vermittelst eines Zahnstochers wohl reinige, hernach mit einem Tuch über die Zähne sanft herfahre, und sie ausspüle.

2tens. Daß man bey entstandenen Zahnschmerzen, von welcher Gattung sie auch seyn mögen, sich einige Tage des oben beschriebenen Wassers fleißig bediene, selbiges jedesmal auf die schmerzhafte Seite eine Zeitlang warm im Munde halte, und dann ausspeye. Man fährt damit fort, bis das Uebel von Grund aus gehoben ist, wenn auch schon die Schmerzen den ersten Tag gehoben wären.

3tens. Wackelnde Zähne werden mit dem Finger fein gerade, fest und stark in das Zahnfleisch wieder eingedrückt, und darneben wird immer dieses vorgeschlagene Wasser fortgebraucht. Mit Eindrücken des Zahns muß man zu Zeiten 3 bis 4 Wochen fortfahren.

Bey sorgfältiger Beobachtung alles dessen hat man keines Zahndoctors nothwendig, sondern erhält ein schönes und festes Gebiß bis ins Alter.

94.

Mittel gegen die Wassersucht.

Man nimmt einen 6 Quart Krug voll alten starken Seider, und thut ein Peint Senfsaamen, eine doppelte Handvoll Petersilienwurzeln, eben so viel geraspeltes Lignum Vitae, und eben so viel Meerettig hinzu. Dieses läßt man 48 Stunden gelinde kochen.

Von dieser also zum Gebrauch fertigen Arzeney nehme man 3 Mal des Tages eine Kaffetasse voll ein. Es vertreibt das Uebel durch den Urin, ohne die geringste Unbequemlichkeit des Kranken.

95.

Mittel die Maulwürfe zu vertreiben.

Man nimmt gebrannte Kalksteine, legt sie an die Luft und Sonne und läßt sie, vor Feuchtigkeit bewahrt, in Mehl zerfallen. Wenn man dann die Maulwurfshügel auf den Wiesen und in den Gärten zerstreuet hat, so bemerkt man diejenigen Löcher, aus welchen die Maulwürfe am ersten wieder aufstoßen, scharrt solche auf, und thut einen Löffel voll von diesem klaren Kalch hinein, und tritt sie hierauf wieder fest zu, damit die Nässe den Kalch nicht so gleich anfeuchte. Sobald der Maulwurf hier wieder aufwühlen will, kommt ihm dieser Kalch in die Nase oder in den Hals,

und nach 4 bis 6 Wochen bemerkt man gewöhnlich keinen Maulwurf mehr, und man findet sogar viele, die sich aus ihren Löchern heraus gegraben, und todt liegen geblieben sind.

96.

Das wohlfeilste Nahrungsmittel für arme Bienenstöcke.

Man läßt den Saft aus Birnen auspreßen. Dieser Saft wird in einem irdenen Topf einige Stunden an einem gelinden Feuer so lange eingekocht, bis er zu einem süßen Molasses wird. Von 8 Quart Saft erhält man etwa 3 Quart Molasses. Dieser ist von einem so würzhaften guten Geschmack, daß er dem Honig gleich komt, je länger er stehet, desto honigartiger wird er. Bey dem Kochen darf er nicht anbrennen, noch allzu dick werden, sondern muß fließend und von braungelblicher Farbe seyn. Er dauert viele Jahre. Verdickt er sich mit der Zeit, so wird er mit reinem abgezognen Wasser verdünnt. In Ermanglung dieses Molasses gehet es auch mit gebackenen Birnen an.

97.

Der beste Thee für Deutsche.

Bekanntlich ist der ausländische Thee strauchartig und wird in die obersten, mittlern und untersten Blätter eingetheilt, welche dann von verschiedener Güte sind. So

verhält es sich auch mit folgendem Thee. Er wird von Kirschbäumen und heckenartigen Sträuchern genommen, und so geben die kleinsten Blätter aus den Spitzen den besten, die von der Mitte die zweyte Sorte, die untersten größten aber den geringsten Thee.

Sauerkirschen, die man theils hochstämmig, theils zu Hecken aufzieht, sind es, deren Blätter allen andern in- und ausländischen Thee vorzuziehen sind, wenn man sie zu der Zeit, da sie im besten Saft sind, sammelt, auf oben beschriebene Weise sortirt, und im Schatten auf Tücher trocknet. Von Kirschhecken ist die Einsammlung am leichtesten, indem man diese im August gewöhnlich doch abstutzt, und so kann man von diesen die Blätter abpflücken, aussuchen und trocknen.

Die Stiele, welche an den Blättern sizzen bleiben, verderben ihn nicht, sondern schmecken noch angenehmer als die Blätter.

98.

Daß die Hennen viele und große Eyer legen.

Man nimmt ein gleichgültiges Maaß Oelkuchen oder ausgepreßten Flachssamen, eben so viel Waizenkleie, rühret es mit kochendem Wasser an, und macht es zu einem Teige, womit man die Hennen füttert. Sie legen von dieser Fütterung eben

so gut im Winter als im Sommer Eyer, die bis 2 und ein viertel Unze wiegen, und meistens ein doppeltes Gelb haben.

99.

Das Leinöl zum Gebrauch der Malerfarben zu reinigen und weiß zu machen.

Man stellet das Oel in einer verstopften Bottel den Sommer über an die Sonne; oder—man schneidet Sauerampfer ein wenig, doch nicht allzuklein, kocht das Kraut mit reinem Wasser, seihet die Brühe alsdann durch in ein reines Geschirr, gießet das Leinöl dazu, und setzet es an die Sonne, so wird es in kurzem schön weiß werden, und die Unreinigkeiten werden sich zu Boden setzen.

Man kann auch durch den Frost das Leinöl sehr helle und weiß machen.

Man gieße in einer Flasche zu einem Theil Leinöl zwey Theile Wasser, und setze solches in die Kälte. Wenn das Wasser bald gefrieren will, so daß es anfängt anzusetzen, so halte man die Oeffnung zu und schüttle es eine gute Weile, so wird das Leinöl als eine Milch weiß und dick werden. Man setze es dann in die Stube und läßt es sich wieder setteln. Wenn nun das Wasser wieder klar geworden ist, so setzt man das Glas wieder in die Kälte, und macht es wie zuvor; und dieses wiederholt

man so oft, bis das Leinöl zulezt so klar und helle wie Wasser wird.

Oder — Man vermischt das Leinöl mit Schnee, so daß dieser ganz gelb davon geworden ist, läßt die Mischung in der Kälte etliche Wochen lang gefrieren, und wenn inzwischen Thauwetter einfällt, gießt man das Wasser ab, vermischt das Oel bey folgendem Froste wieder mit Schnee, und verfährt auf diese Weise den ganzen Winter hindurch, wodurch das Oel endlich ganz hell und klar, ohne alle gelbe Farbe und Geruch wird.

100.

Wie das geräucherte Fleisch im Sommer gut zu erhalten.

Es wird nach der Quantität des Fleisches ein Schlagfaß oder eine Lade dazu genommen, darin erstlich auf dem Boden von gutem klaren Heu eine 3 Finger dicke Schicht gelegt, darauf eine Schicht geräuchertes Fleisch, alsdann die Lücken mit Heu ausgefüllt, und wiederum eine Schichte Heu und so fort, bis zuletzt die letzte Schicht Fleisch wieder mit Heu zugedeckt und verschlossen wird.

101.

Dem Rindvieh das Rückenblut zu benehmen.

Die Zeichen, daß das kranke Rindvieh das Rückenblut hat, sind eine mühsame Ausstreckung und feste Anlage der Haut

am Rücken; ingleichen wenn man auf den Wiederroß greifet, und das kranke Vieh zittert. Sobald sich diese Anzeigen vorfinden, nimmt man ihm das Rückenblut auf folgende Art:

Man fähret mit der Hand, woran die Finger ausgestreckt und spitzig zusammen gelegt werden, über dem Mastdarm zwischen der Haut am Rückgrad behutsam hinauf, und bringet das daselbst befindliche geronnene Blut mit den Fingern heraus. Zuvor aber steckt man die Hand und den Arm in warmes Wasser, und beschmieret beydes mit Seife, damit alles glatt und warm ist. Wenn der Koth im Mastdarm bey dem kranken Vieh verbrannt und hart ist, muß der Mastdarm zuvor gereiniget werden, weil man sonst vor dem ausgedehnten Mastdarm nicht zu dem Rückenblut kommen kann. Auf diese Art wird dem Vieh kein Schaden gethan.

102.

Geprüftes Mittel wider die Wanzen.

Man nehme kleine Arzneygläser, thue ungefähr 10 Tropfen Quecksilber hinein, verstopfe sie mit einem Stöpsel, und verwahre sie noch mit einer darüber gebundenen Blase. Von diesen Gläsern wird eins in das Bett, eins an der Wand und eins in einen Schrank gestellt. Eine noch so

sehr von Wanzen angesteckte Stube oder Kammer kann mit 4 solchen Gläsern vollkommen gereiniget werden.

103.

Mittel wider die bösen Euter der Schaafe.

Man muß bey Zeiten erweichende und zertheilende Mittel gebrauchen. Aeußerlich ist folgendes gut befunden worden:

Das Weiße von etlichen Eyern, Safran und Baumöl.

Alles dieses wird wohl unter einander gerührt, und täglich zwey bis drey Mal das verhärtete Euter damit geschmiert, die Milch aber so lange ausgemolken, als dieselbe sich nicht gänzlich verliert. Es muß aber auch dabey innerlich ein Mittel zur Zertheilung der zurücktretenden Milch angewendet werden. Man nehme 2 Theile vitriolisirten Weinstein und einen Theil Salpeter, und gebe davon dem kranken Schaaf 2 Drachm täglich wenigstens zwey Mal ein, oder 2 Drachm Küchensalz und 1 Drachm Salpeter, auf ein Mal, und dieses täglich dreymal. Es wird, nachdem es im Wasser aufgelößt ist, eingegossen.

104.

Mittel die Pferde gesund und fett zu erhalten.

So ungekünstelt die Methode der Dänen ist, ihre Pferde fett zu erhalten, ihre Haut glänzend zu machen, und sie von den

Krankheiten zu heilen, so sehr verdient selbige auch nachgeahmt zu werden. Gemeiniglich führet man die Pferde zu einem Schmidt, der zugleich sich damit abgiebt, Pferde-Krankheiten zu kuriren; da man sie doch ohne Kosten mit geringen Mitteln würde beym Leben erhalten können. Alle Dänen, die Pferde halten, suchen zu der Zeit, wenn die Nesseln wachsen, diejenigen die am stärksten stechen, und sammeln sich von ihrem Saamen einen guten Vorrath. Einen Theil lassen sie an der Sonne allmählig trocknen, einen andern Theil aber in dem Ofen, doch ist es besser, wenn aller Saamen an der Sonne getrocknet wird.

Wenn der Saamen recht trocken ist, so wird er zu Pulver gemacht, und von diesem Pulver menget man eine hohle Hand voll des Morgens und Abends unter den Hafer. Dieses geringe Mittel macht die Pferde fett, fleischig und ihre Haare sehr glänzend.

Wenn ein Pferd verwundet, und eine starke Entzündung dazu geschlagen ist, so haben die Dänen ein sicheres Mittel, um die Hitze herauszuziehen.

Sie nehmen Thon, und weichen ihn wenigstens 12 Stunden lang in starken Eßig ein, hernach nehmen sie den Thon wieder heraus, und legen ihn auf die Wunde, da

sich dann in kurzer Zeit die Geschwulst ganz verlieret.

Wenn den Pferden die Mandeln am Halse entzündet sind, so nehmen die Dänen Pulver von Bergsellerie, 1 Unze Huflattig und eine halbe Unze Kümmel, oder Anispulver. Dieses alles wird in einem Quart weißen Wein eingekocht, und dem Pferde vermittelst eines Horns gewöhnlichermaßen eingegeben. Hierauf wird es 1 oder 2 Stunden lang Schritt vor Schritt herum geführet, wobey es zuweilen angetrieben, und dahin gesehen werden muß, daß es stalle und miste. Nachher wird es in den Stall geführet, und darauf nicht eher als nach 3 oder 4 Stunden gefüttert. Einige lassen noch dazu dem Pferde Nießwurzpulver in die Naselöcher blasen, andere stecken eine Feder in Lorbeeröl, und streichen es dem Pferde in die Nasenlöcher. Noch andere schneiden mit der Lanzette die Mandeln der Länge nach auf und reißen sie aus, worauf sie ein Stück Leinewand in Eyweiß geweicht drey Tage lang auf der Wunde liegen lassen, und so ist die Kur vollendet.

105.

Das Bier klar zu machen.

Auf ein Bärrel Bier rechnet man ungefähr für ein Fünfpensstück geraspelt Hirsch-

horn, welches mit zwey Quart von dem nehmlichen Biere einmal aufgekocht wird. Man schüttelt alsdann alles warm in das Bärrel, läßt dieses über Nacht liegen, und ziehet alsdann das Bier auf Botteln. Es wird so hell wie Rubin, jedoch muß das Bier schon etliche Tage alt seyn, und gegohren haben, ehe man dieses Mittel gebrauchen kann.

106.

Von den Kennzeichen der Schaafräude, und ihrer Kur.

Die eigentlichen Kennzeichen der Räude sind, daß das erkrankte Schaaf sich an einer Stelle des Leibes mit den Zähnen öfters beißt, als an welchem Fleck eine Locke Wolle gemeiniglich weißer wird als die andere, auch ist ganz sicher, wenn man diesen Fleck untersucht, und die Haut zwischen den Fingern nimmt und drückt, solche zwey bis dreymal dicker, als neben her, auch wird das Schaaf, indem es also gedrückt wird, die Zähne aufeinander schlagen, das Maul auf = und zumachen, auch wohl gar zu beißen anfangen.

Die Kur ist folgende:

Auf jedes räudige Schaaf wird genommen dreyviertel Unze Grünspan, 3 Unzen Rauchtoback, und ein Vierundzwanzigtheil Simri Caminruß. Zur Zubereitung nimt [illegible] kupferne Kessel, je nachdem die Anzahl

der

der Schaafe groß oder klein ist, in einem Kessel werden zwey Eymer voll Wasser gegossen, solches wird über dem Feuer siedend gemacht, und in einem Zuber der Caminruß damit angebrühet, umgerührt, der Zuber mit Tüchern und Brettern wohl zugedeckt, und 12 Stunden also stehen gelassen. Dann wird in einen Korb schieres Stroh etliche Zoll dick gelegt, solcher über einen Zuber gestellt und der Ruß sammt dem Wasser dadurch abgegossen, da sich dann der Ruß auf dem Stroh anlegt, die Lauge aber davon ablauft. Nach diesem werden 5 Pfund von dem Toback aufgeflochten, verzupft und die Blätter auseinander gewickelt, im Kessel übers Feuer gethan und das Rußwasser daran gegossen, und etliche Stunden lang gekocht, bis die Kraft aus dem Toback ausgekocht ist, dann wird der Toback ausgedrückt, die Brühe wieder im Kessel übers Feuer gesezt, und ein Pfund gepulverten Grünspan darein geworfen und sehr gelinde gekocht, damit es nicht überlaufe.

Wenn dieses eine halbe oder höchstens eine ganze Stunde lang gekocht hat, so ist das Waschwasser zur Kur fertig, um die Schaafe zu waschen. Zum Waschen werden Zuber genommen, die Schaafe darauf gelegt, und dann mit oben beschriebenem

Wasser, welches so warm gemacht werden muß, daß man kaum die Hand darin leiden kann, so gewaschen, daß am ganzen Leib kein Ort übrig bleibt, der nicht gewaschen worden. Eine Person gießt mit einem Topf das warme Wasser gemächlich auf das Schaaf, und die andere wäscht das Schaaf an allen Orten mit der Hand, kehret es um, und verfährt auf der andern Seite eben so. Haben die Schaafe zu der Zeit viel Wolle auf sich, so muß die Wolle sorgfältig von einander gelegt, und das Wasser auf die bloße Haut gegossen und wohl eingerieben werden, welches bey frisch geschornen Schaafen nicht nöthig ist, wie man dann auch, wenn die Kur zu solcher Zeit geschiehet, wenn die Wolle schon gewachsen ist, und viel Wasser verschluckt, wohl thut, wenn man ein Drittheil Wasser mehr zubereitet.

Um zu probiren, ob das zubereitete Wasser für den Gebrauch gut ist, nimmt man eine Schaaflaus, läßt einige Tropfen darauf fallen, wo sie dann augenblicklich todt seyn wird. Erfolgt dieses nicht, so ist das Wasser nicht kräftig genug.

Nach dem Waschen müssen die Schaafe 4 bis 5 Tage in keinen Regen komen noch [illegible]ß werden, auch ist es nöthig, daß einige [illegible] vor der Kur ein gewisser District

Weide mit der angesteckten Waare nicht befahren werde, um hernach nach der Reinigung auf diesen vorher geschonten Platz auf die Weide fahren zu können; wenn aber ein Regen gefallen, so darf ohne Anstand die nämliche Weide, auf der die unreinen Schaafe getrieben worden, sogleich nach dem Regen und der Reinigung wieder befahren werden.

Nach der Wäsche sollen die Schaafe wo möglich in einen andern Stall getrieben, und die ersten Nächte hindurch, die sie nach der Wäsche nicht gleich im Felde zubringen dürfen, darinn aufbehalten werden.

Im Schaafstall ist das Futtergeschirr gleichfalls ins Wasser zu legen und zu reinigen, die Schaafställe müssen vom Dünger ganz gesäubert, alle Wände mit Kalkwasser bestrichen und geweißet werden, so hoch die Schaafe reichen und sie berühren können.

107.

Mittel, womit man alle Flecken aus allen Arten von Zeug ohne Nachtheil der Farbe herausbringen kann.

Man nimmt auf eine halbe Unze venezianische Seife das Gelbe von einem Ey, schneidet die Seife klein, läßt sie mit einem Peint Fluß- oder Regen-Wasser am Feuer zergehen, und alsdann kalt werden. Hierauf schlägt man das Eydotter mit

nem Rüthgen, und gießt nach und nach das Seifenwasser hinzu. In diese Materie taucht man eine Bürste, und reibt mit dieser den Fleck genugsam, wäscht ihn hierauf wieder in kaltem Wasser aus, und trocknet ihn endlich mit einem Tuch ab. Auf diese Art ist man im Stande, alle Schmuz- und Fettflecken aus allen Arten von Zeugen herauszubringen, ohne daß man den geringsten Schaden an der Farbe zu befürchten hat.

Bey Flecken von Theer oder Wagenschmier verfährt man eben so, nur muß man den Fleck vorher mit Baumöl oder ungesalzener Butter erweichen.

108.

Kräuter-Eßig.

Um diesen bey vielen Krankheiten wohlthätigen Eßig zu machen, nimmt man die Spitzen von folgenden Kräutern, wenn sie frisch sind:

Große und kleine Wermuth,
Roßmarin,
Salbey,
Raute, von jedem anderthalb Unzen,
getrocknete Laventelblüthen, 2 Unzen,
Calmus,
Würznelken,
Muscatennuß, von jedem 2 Drachm,
guten weißen Weineßig, 8 Pfund.

Man thut alles zusammen in eine Bottel oder Krug, macht ihn wohl zu, läßt es 2 Tage lang in der Sonne oder in warmen Sand weichen, gießt es ab, drückt das übrige aus und seihet es durch. Zulezt thut man eine halbe Unze Kampfer, den man in Weingeist aufgelöst hat, hinzu. Mit diesem Eßig spühlet man sich täglich den Mund aus, reibt die Schläfe und Lenden damit, ziehet etwas davon in die Nase, wenn man in die Luft gehet, und führet ein damit angefeuchtetes Schwämmchen bey sich. Man nimmt ihn aber nicht innerlich ein.

109.

Hopfen-Extract, oder Methode, den rohen Hopfen zu einer dicken Masse einzukochen, um selbige nachmals zum Brauen zu gebrauchen.

1stens. Es wird eine beliebige Quantität Hopfen in einen mit kaltem Wasser angefüllten Kessel gethan, in welchem der Hopfen etliche Stunden weichen muß.

2tens. Dieser wird so lange gekocht, bis das Wasser sehr braun ist, und der gekochte Hopfen alle Farbe und Geschmack verloren hat; alsdann wird er in einem Tuche stark ausgedrückt und ausgewunden. Man findet oftmals harten Hopfen, welcher 2 bis 3mal gekocht werden muß, um alle Kraft herauszubringen.

3tens. Der flüßige Extract wird nachher bis zu einer dicken Masse eingekocht.

4tens. Während des Kochens muß der Hopfen in dem Kessel fleißig gerührt werden, damit er auf dem Boden nicht anbrenne.

5tens. Nunmehr wird die gekochte flüßige Masse in papierne oder blecherne Formen gegossen und an der Wärme getrocknet, auch an trocknen Orten aufbehalten.

Die Formen dürfen nur 1 Zoll hoch seyn, weil sonst die Masse nicht austrocknen würde. Nachdem die Masse gehörig trocken ist, kann man sie zum beliebigen Gebrauch aufheben, und man wird finden, daß sie die nemliche Wirkung wie rohe Hopfen beym Bierbrauen hervorbringt, und dabey den Vortheil hat, daß sie länger aufgehoben werden kann als der Hopfen.

110.

Dem Kaffee einen reinern und bessern Geschmack zu geben.

Um dem schlechten, und besonders dem Martinik-Kaffee einen so guten Geschmack zu geben, daß er dem Levantischen gleichkommt, übergießt man ein Pfund desselben in einer Schüssel mit kochendem Wasser, rührt ihn einigemal herum, gießet nach et[illegible]chen Minuten das sehr übelriechende Was[illegible]b, schüttet den Kaffee auf ein Tuch, [illegible]net ihn alsdann wieder.

111.

Bewährtes Mittel, den Brand in den Schornsteinen zu dämpfen.

Da bey engen Rauchfängen der Vorfall nicht selten ist, daß ein Schornstein in Brand geräth, solches aber doch oft unglückliche Folgen haben kann, so dürfte es nicht ohne Nutzen seyn, folgendes leichte und sichere Mittel weiter bekannt zu machen:

Wenn ein Schornstein in Brand geräth, so muß vor allen Dingen das unten liegende Feuer, wodurch der Brand entstanden, auseinander geworfen werden, damit die in die Höhe schlagende Flamme vermindert wird. Man hüte sich aber, daß man kein Wasser in dieses Feuer gieße, oder auch nur die Brände damit auslösche, welches hierbey höchst schädlich ist. Hierauf nehme man ein irdenes Geschirr, lege eine gute Quantität glühende Kohlen darauf, setze dieses Kohlenfeuer recht unter den brennenden Schornstein, und werfe eine Handvoll Schwefel auf die Kohlen. Sobald der Schwefel in Brand geräth, zieht sich der Schwefeldampf in den Schornstein hinauf, und das Feuer wird augenblicklich erstickt, wenn es auch schon so überhand genommen, daß die Flamme oben hinausschlüge. Hierbey ist aber noch zu bemerken:

1) Das Ausgießen des Feuers ist aus dem Grunde zu unterlaßen, weil sich sonst

der saure Schwefeldampf an die feuchten Wasserdünste hängt, und dadurch in seiner Wirkung gehindert wird.

2) Wenn bereits Kohlen auf dem Heerd liegen, so braucht man sie in kein besonderes Geschirr oder Gefäß zu thun.

3) Das Gefäß kann auch von Eisen, Kupfer oder Meßing seyn, es wird aber durch den brennenden Schwefel verdorben.

4) Je höher und weiter der Schornstein ist, desto mehr Schwefel muß man aufwerfen, und bis zur völligen Löschung damit fortfahren.

5) Schwefel-Fäden sind hierzu am besten, weil sie geschwind und hell brennen.

6) Sollte sich das Feuer im Schornstein so lange verhalten haben, daß unten keine Kohlen mehr vorhanden wären, so muß man geschwind ein Holzfeuer machen, und den ganzen Schwefel in Brand bringen.

7) Bey dieser Löschungsart hat man nicht zu befürchten, daß der Schornstein springen möchte, wie durchs Wasserzugießen, Schießen und dergleichen gewaltsame Mittel zu geschehen pflegt.

112.

Mittel wider den tollen Hundsbiß.

Man hat in der Neumark, (Deutschland) in einer Gegend von 36 Meilen im Umkreis, seit 30 und mehrern Jahren, das in allen

Apotheken bekannte Kraut, Waldmeister, (Matrisilva oder Asperula ordorata Linn.) wider den tollen Hundsbiß ohne Ausnahme bewährt gefunden. Mehr als 10 Personen, welche von wüthenden Hunden erschrecklich zugerichtet gewesen, haben nicht den geringsten Schaden davon gehabt, und mehr als 100 Stück Vieh von aller Art sind dadurch von Tollheit befreyt geblieben. Ja man hat mit Schweinen und Hunden die Probe gemacht, und nur einigen obiges Kraut eingegeben. Diejenigen, so es bekommen, sind gesund geblieben, die es aber nicht eingenommen, sind alle toll geworden. Der eigentliche Gebrauch und die Dosis ist unbestimmt. Man hat das Kraut bald grün, bald trocken, in Milch oder auf Butterbrod den Gebissenen eingegeben. Den Menschen hat man ebenfalls so viel beygebracht, als möglich war, und sie des Tages zweymal Thee von dem Kraut trinken laßen. Die Wirkung war immer die nemliche gewesen.

113.

Den feinen Holzarten, die zu zierlichen Geräthschaften verarbeitet werden, besonders dem Mahagony = Holze, eine schöne rothe Farbe zu geben, und diese Farbe ganz dauerhaft zu machen.

Zuerst macht man ein Polierpulver von fein gestoßenem Bimstein und fein gestoßenen gebrannten Allaun, beydes in glei-

chen Theilen; dazu sezt man noch feines Gallmeimehl, Ziegelmehl und rothkalzinirten Eisenvitriol, von jedem einem halben Theil, und mischt alles zusammen. Dieses Pulver, das sehr fein abgerieben, auch zur Polirung und Schärfung feiner schneidender Stahlwaaren ganz vortrefflich dient, wird auf einen wollenen Lappen gestreut, mit welchem man dann das fertig gearbeitete Holz so lange fleißig reibt und schleift, bis es eine gute Politur bekommt, welche gar nicht ausbleiben wird.

Hierauf bedient man sich folgendes Beizwassers, welches jedem harten feinen Holz eine schöne rothe Farbe ertheilt, die natürliche Farbe des Mahagony-Holzes aber noch erhöht und schöner macht. Man nimt nemlich 3 Pfund Stocklack, und siedet es so lange in 6 Quart Wasser, bis alle Farbe ausgezogen ist. Dieses gefärbte Wasser gießt und seihet man ab, und in diesem Abguß schüttet man 1 Viertelpfund gemahlene Krappwurzel, worauf man ihn wieder sieden und bis auf dreyviertheile einkochen läßt. Man nimmt ferner 1 Viertelpfund Coschenille, 1 Viertelpfund Kermesbeeren und 2 Unzen reine Scharlachfleckchen, welches man alles zusammen in einem gläsernen Gefäße mit 2 Quart Wasser und mit einer Unze Pottasche, welche in ein halbes

Gill Wasser aufgelößt worden, so lange stehen läßt, bis alle Farbe ausgezogen ist.

Diesen Extract seihet man ebenfalls rein durch, und vermischt ihn hernach mit der vorher beschriebenen Abkochung von dem Stocklack und der Färberröthe. Noch gießt man in diese Mischung so viel Schidewasser, bis solche recht hochroth geworden ist; und mit diesem Beizwasser überbürstet man das geschliffene und polirte Holz so viele Mal nach einander, bis es die verlangte recht schöne hochrothe Farbe erhalten hat.

Damit nun diese schöne Farbe auch dauerhaft sey, und mit der Zeit nicht verschieße und verbleiche, so überzieht man das Holz mit einem feinen weißen Bernstein- oder Kopal-Firniß.

114.

Den Leim zu verbessern.

Der Leim hat gewöhnlich den Fehler, daß er an feuchten Orten Feuchtigkeiten an sich zieht. Man kann diesen Fehler und überhaupt den Leim verbessern, wenn man beym Kochen etwas Allaun hinzuthut. Er bindet dadurch noch besser als ohne denselben. Das Verhältniß ist ohngefähr zu einem Pfunde Leim 1 Unze Allaun.

Der Leim muß aber schon völlig gut gekocht und aufgelößt seyn, bevor man den gepulverten Allaun hinein thut. Man muß

es nicht mit einem Mal, sondern in kleinen Portionen thun, weil er sonst überschießt und völlig aus dem Topf läuft. Der Leim wird durch dieses Mittel auch weißer.

115.

Wachsseife zu allerhand Gebrauch.

Sechs Unzen Pottasche, oder statt dessen lieber 4 und eine halbe Unze Weinsteinsalz aus der Apotheke, löse man in 2 Pfund Wasser auf, und setze es in einem Topfe, der 4 Pfund Wasser fassen kann, zum Sieden über ein Feuer. Zugleich wiegt man 2 Unzen ungelöschten frischen Kalk ab, löscht ihn mit etwas heißem Wasser zu einer breyartigen Masse, schüttet ihn in die obige Auflösung, und läßt nun alles ungefähr 10 Minuten lang unter beständigem Umrühren kochen. Man nimmt hierauf den Topf vom Feuer, läßt den Kalk so viel als möglich sich zu Boden setzen, und gießt die klare Lauge durch Löschpapier. Auf den Kalk gießt man von neuem 1 Pfund Wasser, bringt nun alles auf ein Seihtuch von ungefärbter Leinewand, seihet so viel Flüssigkeit als möglich ist, ab, und preßt endlich alle Flüßigkeit aus dem Kalk aus... Durch das Auspressen sind gewöhnlich auch Kalktheile mit durchgelaufen, die die Lauge etwas trüben. Man läßt sie entweder durch Ruhe zu Boden setzen, oder seihet sie noch

einmal

einmal durch, und gießt sie dann zu der erst abgegossenen. Braucht man sie nicht sogleich, so muß man sie in verstopften Flaschen aufbewahren.

Will man nun die obige Wachsseife machen, so füllt man einen 5 Pfund haltenden Topf zur Hälfte mit der Lauge an, und bringt sie zum Kochen. Nun schüttet man unter fleißigem Umrühren nach und nach 20 Unzen gelbes Wachs, so wie auch die etwa noch übrige Lauge zu, und hält alles so lange in gelindem Kochen, bis das Laugensalz das Wachs völlig aufgelöset hat. Vorzüglich muß man dahin sehen, daß das Laugensalz hinlänglich mit Wachs gesättigt werde, welches erst durch die angegebene Quantität Wachs erfolgt. Man muß überhaupt so viel Wachs zusetzen, bis eine kleine Probe von der Seife, wenn sie abgekühlt ist, keinen salzigen Geschmack mehr zeigt. Die ganze Seifenmasse wird endlich noch so lange über dem Feuer gelassen, bis sie nach und nach in Formen von Holz oder Blech ausgegossen werden kann.

Die so erhaltene Wachsseife hat einen angenehmen, mandelartigen Geruch, und kann zu verschiedenen Gebrauch angewendet werden.

Man kann mit dieser Wachsseife allerhand Geräthschaften, als Tischen, Stüh-

len, Schränken, Bilderrahmen und dergl. mit leichter Mühe einen großen Glanz geben. Man löset davon etwas in Wasser auf, und reibt selbiges stark in das Holz ein. Wenn es abgetrocknet ist, darf man es nur mit einem wollenen Lappen mäßig reiben, um den schönsten Glanz hervorzubringen, und das Holz nimmt zugleich einen angenehmen Geruch an.

Setzet man zu der Wachsseife so viel Ruß zu, daß die Masse recht schwarz gefärbt ist, so erhält man eine schwarze Seife, die der englischen patentirten Schuhschwärze ganz gleich ist.

116.

Glänzendes Schuhwachs zu verfertigen, welches nicht abfärbt, und die Strümpfe nicht schmutzig macht.

Man nimmt gestoßenen arabischen Gummi eine halbe Unze, gewöhnliche Seife und Wachs von jedem 1 Unze, und Kühnruß so viel, daß es hinlänglich schwarz wird.

Die Bereitungsart ist folgende: Den Gummi läßt man zuerst über Feuer in einem halben Quart Wasser auflösen, dann wird die Seife und das geschabte Wachs hineingeschüttet, nebst dem Kienruß, und unter beständigem Umrühren so lange gekocht, bis alles gänzlich vermengt ist. Hernach gießt man es in ein Gefäß. Um den Schuhwachs zu gebrauchen, streicht man

ihn mit einem Pinsel auf die Schuh oder Stiefeln, und reibt solche mit einer Bürste fleißig über; die Schuhe müssen aber vorher wohl gereinigt werden, wenn sie recht glänzend werden sollen.

117.

Polirwachs zu machen.

Man schmelzt in einem Topfe über gelindem Kohlenfeuer ein Viertelpfund klein geschnittenes gelbes Wachs mit 1 Unze gestoßenen Kolophonium, und nachdem beydes geschmolzen, rühret man nach und nach 2 Unzen warm gemachten Terpentinöl darunter, und gießt alsdann die Masse in steinerne oder blecherne Dosen. Von dieser Masse streichet man ein wenig auf einen wollenen Lappen und reibet damit die hölzernen Hausgeräthe. In einigen Tagen wird es so fest wie ein Lack.

Noch schöner und fester wird es, wenn man anstatt des Kolophoniums halb so viel Mastix mit dem Wachse schmelzt, und mit Terpentinöl verdünnt. Es nimmt, wenn das Oel verflogen ist, die Dauer und auch die Schönheit eines Bernsteinlacks an, und kann mit gutem Erfolg gebraucht werden, um alle Arten Mobilien von Holz ein gutes Ansehen zu verschaffen.

118.

Ein Mittel, die Kartoffeln oder Grundbeeren auf lange Zeit gut zu erhalten.

Wenn man die Absicht hat, Kartoffeln zum Gebrauch für die Küche noch länger zu erhalten, als bis zum Frühjahr hinaus, so müssen solche kurz vorher, ehe sie anfangen Keime zu treiben, auf folgende Art getrocknet werden: Man nimmt sie gegen Ende Februars oder auch noch zeitiger, nachdem es die Feuchtigkeit oder Wärme des Orts zuläßt, wo sie gelegen, läßt sie wohl säubern, abwaschen und gut abtrocknen, den Tag darauf, wenn das Brod aus dem Backofen genommen ist, läßt man denselben noch mit ein wenig Reisig oder Stroh heitzen, hernach die Kartoffeln hineinschütten, und darinnen dünn ausbreiten; der Ofen wird hierauf zugemacht und die Kartoffeln läßt man eine Stunde lang darinnen; nach Verlauf dieser Zeit nimmt man sie heraus, heitzt den Ofen auf die vorige Weise, legt wieder Kartoffeln ein, und fährt so fort, bis der ganze Vorrath abgebacken ist.

Dann nimmt man diese so gebackenen Kartoffeln und schüttet sie an einem trocknen Ort auf Bretter, die mit Stroh belegt sind. So kann man sie lange aufbewahren, und wenn man sie nun kochen will, so braucht man nur eine gelinde Hitze dazu, um sie vollends gar zu machen.

119.
Von Bereitung und Gebrauch der verschiedenen Farben für Zuckerbäcker.

Die Zuckerbäcker haben es im Gebrauch, ihren Waaren durch allerley Farben ein in die Augen fallendes Ansehn zu verschaffen, oder auch gerade das Ansehn zu geben, was sie vorstellen sollen.

Ohnerachtet ein guter Appetit schwerlich auf die bey dergleichen Zucker-Waaren angebrachte Malerey, sondern vielmehr auf die innere Güte Rücksicht nehmen wird, so läßt sich doch nichts dagegen einwenden, sobald die dazu angewandten Farben ganz unschädlich sind.

Dieses ist aber leider nicht allemal der Fall. Denn so giebt es Zuckerbäcker, die sich aller Farben ohne Unterschied bedienen, ohne daran zu denken, daß solche sehr schädlich seyn können.

Von den weißen Farben.

Von den weißen Farben verdienen vorzüglich das Bleyweiß, das Schieferweiß, das Cremserweiß als schädliche Farben genannt zu werden. Denn ob man zwar selten in die Nothwendigkeit kommt, sich solcher Farben zu bedienen, so kann aber auch die geringste Quantität gewiß nicht ohne Nachtheil genossen werden. In den meisten Fällen kann man recht feinen Zucker

zum Weißfärben gebrauchen, wo dieser indessen nicht hinreichend ist, kann man am besten sich der feinen Stärke bedienen.

Die Kreide ist ebenfalls zu verwerfen.

Gelbe Farben.

Die gelben Farben aus Bley, als Maßikot, Casseler Gelb, Neapelgelb sind giftige Farben. Das mineralische Turpith oder Königsgelb, sind Quecksilberkalke, und eben so wenig zu empfehlen, ob sie gleich nicht so giftig sind, als die Bleykalke.

Das Gummigutt, eine unter den Zuckerbäckern so beliebte Farbe, ist ebenfalls zu verwerfen, weil sie Erbrechen verursacht.

Unter den gelben Farben ist der Saffran zum Färben des Zuckers am besten.

Um aber eine gelbe Farbe zu bereiten, die weniger Umstände macht, als die vorige, bedient man sich des Gelbholzes oder der Curcume.

Mit der gelben Abkochung, wozu man nur wenig, oder beßer, gar keinen Allaun gethan hat, kann man sehr gut den Zucker färben.

Will man aber eine Erdfarbe haben, so thut man bey der Abkochung des Gelbholzes etwas Bittersalz hinzu, und schlägt die Farbe mit Pottasche nieder.

Rothe Farbe.

Die Mennige, als Bleykalk, ist eine der Gesundheit sehr nachtheilige Farbe. Der

Zinnober ist aus Quecksilber preparirt, und daher auch nicht zu empfehlen. Hingegen ist der Carmin, wenn er rein ist, eine ganz unschädliche und schöne Farbe.

Um den Zucker zu färben, kann man sich auch einer Abkochung von Cochenille bedienen, wozu man ein Sechzehntheil Alaun gesezt hat. Auch das Fernambuckholz mit ein Zehntheil Allaun abgesotten, giebt eine schöne rothe Farbe.

Blaue Farbe.

Das Bergblau ist ein Kupferkalk, und darf, wegen Schädlichkeit desselben, nicht zum Färben der Zuckerwaaren gebraucht werden. Das Berlinerblau hingegen, der Indigo und der daraus verfertigte blaue Carmin, sind unschädliche und schöne blaue Farben.

Die blauen Pflanzensäfte, z. B. aus Kornblumen, geben auch eine blaue, aber unbeständige Farbe.

Grüne Farbe.

Hierzu darf man sich des Grünspans, oder seiner Auflösung in Eßig durchaus nicht bedienen, weil dies sehr nachtheilige Folgen haben könnte. Eben so schädlich ist das Grün, welches man aus Bergblau und Gummigutt mischt. Hingegen kann man sich des Saftgrüns ohne Nachtheil bedienen. Noch besser ist das Liliengrün.

Violetfarben.

Violet erhält man, wenn man eine Abkochung von Cochenille mit etlichen Tropfen von einer Weinstein-Auflösung vermischt.

120.

Mittel, die Kartoffeln oder Grundbeeren vor dem Ausarten im Felde, vor dem Auskeimen im Keller zu bewahren, und sie den Sommer hindurch schmackhaft zu erhalten.

Es ist bekannt, daß die Grundbeeren vor dem Ausarten gesichert werden, wenn man sie aus dem Saamen zieht. Damit aber will sich nicht jeder Hauswirth abgeben, weil es etwas umständlich ist. Ein leichteres Mittel, welches zugleich vor dem Auskeimen sichert, und wobey sogar die Saat-Grundbeeren erspart werden können, ist folgendes:

Sechs Wochen vor der Zeit, ehe die Grundbeeren im Frühjahr gelegt werden, fange man an, diejenigen, welche gegessen werden sollen, etwas dicker als gewöhnlich zu schälen und diese Schaalen ausgebreitet auf dem Boden zu trocknen. Die für den Sommer bestimmt sind, werden etwas anders behandelt; man sticht ihnen nemlich die Augen oder Keime aus, weil diese allein es sind, welche, vermittelst des Auswachsens, den Grundbeeren den Geschmack benehmen.

Sowohl die abgewelkte Schale, als die Keime werden, statt der Saat-Grundbeeren, in die Erde gelegt, und die davon wachsenden Früchte sind denen in allen Stücken gleich, welche von ganzen Grundbeeren gezogen werden; sie haben aber noch den besondern Vorzug, daß die Grundbeeren nicht ausarten, wovon der Grund ganz allein in dem Fleische liegt, dessen sie zur Besaamung nicht bedürfen, weshalb auch gut ist, wenn man die Grundbeeren, welche man pflanzen will, erst in 4 Stücken theilt, und dann das Fleisch wegschneidet.

Die aus der Schaale und den Augen gewachsenen Stämme müssen nicht behäufelt, sondern nur gut behackt und von Unkraut rein gehalten werden.

121.

Vermehrung der Grundbeeren.

Man legt die Grundbeeren auf die Furche, überzieht das Feld, wenn sie dem Herauskeimen nahe sind, mit der umgekehrten Egge, damit das Unkraut herauskomme und trockne; wenn das Kraut eine Handbreit heraus ist, läßt man mit dem Hacken, welcher 2 Stichbretter hat und 2 Dämme aufwirft, zwischen den Reihen, vermittelst eines Pferdes durchziehen. In 5 Stunden

ist auf diese Art ein Acker gehakt. In zwey bis drey Wochen läßt man diese Arbeit wiederholen, so werden die Dämme noch höher, die Furchen noch tiefer, das Erdreich lockerer und ganz rein vom Unkraut, wodurch die Grundbeeren häufiger und größer werden.

122.

Gute Grundbeeren aus dem Saamen zu ziehen.

Man sammelt zu Ende Octobers die kleinen Beeren, die oben an den dickſten Stangen sitzen, und wenn sie gegohren haben, zermalt man sie zwischen den Fingern, und verdünnt den Brey mit recht viel Wasser, damit man hernach durch ein Sieb den Saamen von dem klebrichten Wesen, das ihn umgiebt, absondern kann. Dann wird der Saame an freyer Luft getrocknet; er ist klein, mehr lang als breit, von brauner Farbe, und enthält einen Kern in sich. Diesen Saamen säet man zu Ende Aprils reihenweise in Furchen von 3 Zoll Tiefe; zwischen jeder Reihe läßt man einen Fuß breit Raum, und die Furchen werden hernach mit Erde zugedeckt. Wenn nun die jungen Stengel zum Vorschein kommen, dann versetzt man sie, wo sie zu dichte beysammen stehen, so, daß immer 9 Zoll Zwischenraum bleiben; man kann die andern auch auf gleiche Art verpflanzen: sobald die Pflanze

anfängt gelb zu werden, nimmt man die Wurzeln ab und verwahrt solche von dem Keimen, und vor der Kälte. Im Monat April des folgenden Jahrs pflanzt man sie Reihenweise, und behandelt sie nach der gewöhnlichen Art, und die Erndte des dritten Jahrs wird sehr reichlich ausfallen.

Durch diese Bereitungsart wird zugleich die Gattung der Grundbeeren verjüngt, man kann auch die frühzeitigen von den spätern Grundbeeren unterscheiden, und sogar ganz neue Gattungen schaffen, die, weil sie dann unserm Klima und Boden angehören, weniger ausarten.

123.

Wie man Salzkummern oder Pickels einmacht.

Man sucht hierzu die besten, nicht angestoßenen, nicht allzugroßen oder keine schon gelbgewordenen, sondern ganz grüne Kummern aus, so viel man einzulegen gedenkt. Vorher bereitet man ein gutes Bärrel, und sammelt eine hinreichende Menge grünen Dill und saure Kirschblätter ein; die Kummern werden in gutem frischem Wasser abgewaschen, und alsdann sauber abgetrocknet, schichtweise in das Bärrel gelegt, zwischen jeder Schichte genugsames Salz gestreut, ingleichen Dill und Kirschblätter gelegt, und so Schicht für Schicht fortgefahren, bis das Bärrel voll ist. Ist es ge-

füllt, so wird verschlagenes und so viel als möglich weiches Wasser darauf gegossen, und an einen warmen Ort gesetzt, damit sie anfangen zu gähren; alsdann aber, wenn sie einige Zeit gegohren, werden sie in einem Keller, oder sonst kühlen Ort aufbewahret, und dann nach Gefallen gegessen.

124.

Mittel die Schinken gegen Springmaden zu sichern.

Man muß beym Einsalzen des Fleisches vorzüglich darauf bedacht nehmen, daß das Salz mit etwas Pfeffer vermischt, nicht sparsam gebraucht, und das Fleisch nicht zu frühe aus der Salzlake heraus genommen werde, vielmehr 4 Wochen lang mit der abgelaufenen Brühe wieder übergossen, und überhaupt alle Vorsicht bey dieser Behandlung angewendet werden. Dann muß das Fleisch allmählig in einer Räucherkammer gut durchgeräuchert, nicht aber in einem Schornstein durch allzuwarmen Rauch verdorben werden. Ferner muß man es von der Märzluft einige Zeit durchstreichen lassen, und, wenn das geschehen ist, in einer Kiste schichtweise mit durchgesiebter Asche überstreuen und in einer kühlen Kammer oder auf dem Speicher aufbewahren.

125.

Künstlicher Hefen zu bereiten.

Man kocht Waizenmehl in Wasser bis zur Dicke eines dünnen Breys, und schwängert diese Mischung mit fixer Luft, das ist, durch anhaltendes starkes Querlen, wovon sie einen beträchtlichen Theil einnimmt. Darnach gießt man diese Mischung in eine Flasche oder Fäßchen, welches man leicht verstopft, und setzt es in eine mäßige Wärme, so wird diese Mischung den zweyten Tag im Zustande der Gährung seyn, und den dritten Tag die Gestalt der Hefen angenommen haben, die man sowohl zum Backen als zum Brauen jederzeit gebrauchen kann.

126.

Wie brennendes Oel am sichersten zu löschen.

Jedermann weiß, daß das Oelsieden wegen der leichten Entzündung höchst gefährlich ist. Wasser beym Löschen zu gebrauchen, drohet unvermeidliche Gefahr. Auch ist der Deckel auf den Topf oder Kessel nicht immer gut anzubringen, oder nicht gleich bey der Hand. Das beste Mittel ist, kaltes Oel in Bereitschaft zu halten und zuzugießen, denn dadurch erlöscht die Flamme augenblicklich. Bey andern Entzündungen des Oels kann man solches mit Sand löschen.

127.

Mittel wider Brandschäden.

Hat sich jemand am Feuer oder mit heißem Wasser rc. verbrannt, der bestreiche sogleich die beschädigte Stelle mit Baum-Oel, und auf diese mit Oel bestrichene Stelle drücke man mit flacher Hand einen frischgebrannten Zunderlappen von Leinenzeug zum festen Aufliegen des Zunders, wiederhole auch das Auflegen frischen Zunders etliche Tage nacheinander. Wer dieses thut, wird kein anderes Heilungsmittel nöthig haben. Beym Auflegen des ersten Zunders hat man auf wenige Augenblicke eben den Schmerz, als beym Verbrennen.

128.

Wider das Blutgeben der Kühe.

Aeußerliche Erkältung des Euters, Unreinigkeit, Schwimmen durch kaltes Wasser und der Mist, der sich am Euter anlegt, eine von andern Krankheiten herrührende Ausartung der Milch, Verletzung des Euters durch Stoßen, Schlagen, Fallen, Reiben, Stechen an feste und spitzige Körper, und dem Ziehen der säugenden Kälber, und zu starke Anstrengung der Zitzen des Euters beym Melken, geben dazu Gelegenheit. Hält nun diese Entzündung etwas lang an, und wird sie schlecht behandelt, so dringt das stockende Geblüt in die Milchgefäße,

und die Milch wird mit Blut vermischt; daher entsteht das Blutmelken. Aus diesem erhellet, daß weder Entzündung noch Blutmelken vom Bisse der Spitzmäuse, Schlangen, Kröten, noch von Hexerey herrühre, wie der gemeine Mann glaubt, und daher keine abergläubische, sondern ganz natürliche Mittel anzuwenden sind. Zu dem Ende bedienet man sich sowohl äußerlicher als innerlicher Mittel.

Ist die Entzündung noch gelinde, so hilft das Schmieren mit ungesalzener oder ausgelaßener Butter, Früh, Mittags u. Abends, im Anfange sehr viel. Oder man schmelzt eine Unze venetische Seife in anderthalb Pfund frischer Kuhmilch über gelindem Feuer, rührt solches gut untereinander, und schmiert damit das Euter blutwarm 4 bis 5mal des Tages, wobey noch keine innerliche Arzeneyen nöthig sind.

Ist die Entzündung aber stark, so müßen noch innerliche Mittel dabey zu Hülfe genommen werden, und auf dem Lande, wo man nicht wohl Arzeneyen haben kann, mische man unter 1 Pfund Salz ein Viertelpfund Salpeter, und gebe davon alle 3 Stunden 2 Löffel voll in einer Quart Mehltrank ein.

Sind aber schon harte Knoten vorhanden, so muß man Bähungen von Schier-

lingskraut (Conium maculat. L.), Gänsepappeln (Malfa rotundifol. L.), Ackerchamille (Artemisia arvens. L.) (Trifol. Melilot. off. L.), jedes eine Handvoll, in genugsamer Milch kochen, dieses auflegen, und so bald ein Knoten aufbricht, die Wunde reinigen und mit einem Pflaster bedecken.

Um dieses alles zu befördern, dienet bey einem hartnäckigen Fall noch eine Pillenmasse von venedischer Seife, Gummi ammoniak, Gummi galbanum und Schierlings-Extract. Jedes wird zu einer Unze genommen, und mit einander vermischt, und davon früh und Abends eine halbe Unze in den Hals gesteckt.

129.

Mittel alles geräucherte Fleisch vor Maden zu bewahren.

Das beste Mittel alles geräucherte Fleisch als Speck, Schinken, Würste und dergl. gegen Maden zu bewahren ist: solches in trockne durchgesiebte Buchen-Asche zu legen. Man streut nemlich in einen Kasten, der an einem trockenen und luftigen Orte stehen muß, etwas Asche auf den Boden, legt sodann das geräucherte Fleisch hinein, streut wieder Asche darauf, und fährt so fort, bis der Kasten voll ist. Nur muß man alles mit Asche bedecken, damit kein Insekt seine Eyer an das Fleisch legen kann. Vor dem Gebrauch läßt man das auf diese Art ein-

gepackte Fleisch mit einer trockenen Bürste von dem Schimmel, der sich daran gesetzt hat, der aber dem Geschmack nicht schadet, reinigen. Auf diese Art trieft kein Fett aus dem geräucherten Fleisch, und es bleibt ein ganzes Jahr hindurch und länger saftig und gegen alle Würmer gesichert. Der Reinlichkeit wegen kann man es vor dem Einlegen in die Asche mit Papier bewickeln.

130.

Pökelsuppe zum Einsalzen des Fleisches.

Man nimmt 4 Pfund gemeines Küchensalz, und anderthalb Pfund geläuterten Zucker, 2 Unzen geläuterten Salpeter und 17 Pfund klares Brunnenwasser. Dieses läßt man über gelindem Feuer kochen und schäumt es gut ab. Wenn das abgekochte Salzwasser kalt geworden ist, gießt man es über das eingelegte Fleisch, so, daß es völlig damit überdeckt ist. Auf diese Art hält es sich viele Monate, und auch hartes zähes Ochsenfleisch wird davon so mürbe und zart, wie Fleisch von jungen Hühnern. Ist die Jahrszeit sehr warm, so muß man vorher alles Blut aus dem Fleische ausdrücken, auch reibt man es vorher mit zerstoßenem Salz ein, ehe es in die Pökelsuppe komt. Junges Schweinefleisch wird in 4 bis 5 Tagen so weich darinne, daß es kaum gekocht werden kann, ohne zu zerfal-

len; aber Schweinefleisch, daß zu Schinken bestimmt ist, muß 14 Tage darrinne liegen, dann nimmt man den Schinken heraus, läßt ihn übertrocknen, reibt ihn mit Kleyen ab, und überzieht ihn mit papiernen Säcken, damit keine Schmeißmücke ihre Eyer darin legen kann. Man kann diese Lake immer aufs neue brauchen, wenn man eine kleine Menge Salz zusetzt, und sie so wieder aufkochen läßt.

131.

Eichel-Kaffe.

Wenn die ausgeschälten Eicheln braun gebrannt und ausgeschüttet worden sind, so darf man nur frische ungesalzene Butter in kleine Theile zerschneiden und diese zu den in eine Schüssel ausgeschütteten noch heißen Eicheln thun, sie dann sogleich fleißig umrühren, oder zudecken und fleißig umschütteln, damit sich die Butter überall vermische, so hat man den unschädlichsten und schmackhaftesten Kaffe, der auch wohlfeiler ist, als aller bisher bekannte, da er gar keine Zubereitung bedarf und von Kindern eingesammelt werden kann.

132.

Mittel, womit man bewirken kann, daß die Milch bey heißer Witterung nicht so geschwind sauer werde.

Leute, die weder Keller noch kühle Gewölbe haben, können gewöhnlich an heißen und schwülen Tagen nicht verhüten, daß

die frische Milch vom Morgen bis auf den Abend nicht sauer werde. Einige setzen den Topf mit der Milch in einen Eymer frisches Wasser ein, und schlagen ein nasses Tuch oben darüber; aber auch dieses hilft nicht immer. Hier ist eine bessere und nützlichere Methode, die selten fehl schlägt: Man zerläßt eine viertel Unze Sal Tartari in einem halben Quart Wasser, und hebt die Mischung zum nachfolgenden Gebrauch auf:

Wenn einer am Morgen gute Milch hat, die er bis zum andern Tag gerne frisch erhalten will, so gießt man einen Löffelvoll von obiger Mischung unter eine Bottel voll Milch, und füllt sie ein oder ein paarmal in ein anders Gefäß über. Auf diese Art wird sie sich unverändert halten und der Rahm weniger steigen.

133.

Vorzügliche Art Butter zu salzen.

In England bedient man sich auf gute Bauereyen folgendes vorzügliche Mittel die Butter einzusalzen, wodurch die Butter an sich selbst sehr verbessert wird. Man nimt 2 Theile vom besten Küchensalz, 1 Theil Zucker und 1 Theil Salpeter. Alles dieses stößt man klein und mischt es gut zusammen, und von dieser Mischung nimmt man 1 Unze auf 12 Unzen Butter, in welche man sie recht durch und durch vertheilt und durch-

knetet. Diese so gesalzene Butter verwahrt man in dichten Gefäßen, die bis zum Gebrauch fest zugelegt werden.

Es giebt keine einfachere und doch nutzbarere Einsalzungsart, als diese, welche der Butter einen so großen Wohlgeschmack ertheilt, und die der gewöhnlichen Art Butter zu salzen daher weit vorzuziehen ist.

Man hat einen genauen Versuch gemacht, wo man vollends von dem Vorzug überzeugt wurde. Man salzte einen Theil der Butter auf gewöhnliche Art, und einen andern Theil von derselben Butter nach der oben beschriebenen Methode, und der Unterschied war ausserordentlich, und es ist kein Zweifel, daß Buttter von der leztern Art, von jedem der sie kennt, viel theurer bezahlt wird, als die andere.

Solche Butter, zu deren Zubereitung obige Salzmischung angewandt worden, ist von einer sehr guten, festen und markigen Beschaffenheit. Sie hat eine schöne Farbe und nimmt nie eine bröcklige Härte und einen salzigen Geschmack an. Butter, die nach der gegebenen Vorschrift bereitet ist, kann 3 Jahre alt werden, und verliert doch nichts von ihrer ersten Güte.

Indessen muß man hierbey auch bemerken, daß solche Butter 3 Wochen stehen und ruhen muß, ehe man von ihr Gebrauch ma-

chen kann, weil sonst, wenn man den Topf oder das Faß früher öffnet, das Salz sich nicht gehörig eingemischt haben würde.

134.

Saures Bier und saure Milch auf eine unschädliche Art zu versüßen.

Die reine Pottasche kann zur Verbesserung eines sauren Biers ohne Nachtheil der Gesundheit angewendet werden.

Das Bier wird nemlich sauer, wenn ein Theil davon in Eßig verwandelt wird.

Schüttet man etwas aufgelößte Pottasche hinein, so vereiniget sich diese sogleich mit dem Eßig, und die Verbindung des Eßigs mit dem Laugensalz giebt ein neues Produkt, nemlich B l ä t t e r e r d e. (So nennt man die Verbindung des Eßigs mit Pottasche.)

Die Blättererde ist aber der menschlichen Gesundheit nicht im geringsten nachtheilig, sondern vielmehr heilsam, wie jeder Arzt bezeugen wird, und folglich ist die Verbesserung des sauren Biers sehr zweckmäßig.

Bey der Milch, wozu man sich auch der Pottaschen-Auflösung bedienet, kann man dieses Mittel nur dann anwenden, wenn man die Milch nicht zum Buttermachen, sondern zum Kaffe oder auf andre Art gebrauchen will. In einem Quart Milch tröpfelt man ungefähr 5 bis 8 Tropfen von der aufgelößten Pottasche.

135.

Betten, worauf Kranke oder Sterbende gelegen, wieder zu reinigen und zu recht zu machen.

Es ist nicht mehr wie billig, daß man die Betten, worauf Kranke oder Sterbende gelegen, nicht gesunden Personen, darin zu schlafen, gebe, ehe nicht sowohl die Federn als auch die Ueberzüge aufs beste gereinigt und gewaschen worden sind. In großen Städten vornemlich hat man die Gewohnheit, sie lieber zu verkaufen, als sich etwa die Mühe zu geben, diese Betten zu reinigen; allein dessen ungeachtet ist es doch ungewissenhaft, solche in der Beschaffenheit an andere zu verkaufen, da dann mancher gesunde Mensch, welcher darin schläft, eine Krankheit erben kann, ohne zu wissen, woher sie rührt; und leider trifft der Fall gewöhnlich Leute von der ärmern Klasse, die ohnehin wenig Vermögen haben, und das Ihrige bey Krankheiten vollends zusetzen müssen.

Die Mühe, die Betten zu reinigen, ist ja, wie gezeigt werden wird, nicht so sehr schwer; also sollten diejenigen, welche etwa Betten verkaufen, worauf jemand gestorben, selbige nicht ohne Reinigung aus den Händen geben, oder vielmehr, wer alte Betten kauft, sollte sich nie die Mühe verdrießen laßen, sie vorher gehörig zu reinigen und zu waschen.

Die Reinigung selbst geschieht auf folgende Weise: Man nimmt die Federn aus den Betten und thut sie in einen leinenen Beutel, eine jede Sorte besonders. Die Ueberzüge wäscht man mit Seife rein aus und legt sie auf die Bleiche, daß alle Flecke herausgehen. Sodann läßt man in einem Waschkessel geschabte Seife in Wasser aufkochen, thut die Beutel mit den Federn hinein, und läßt sie eine Stunde lang kochen, alsdann nimt man sie wieder heraus, schüttet sie in Körbe, und gießt wohl dreymal frisches Wasser darauf, worin sie allemal gut abgespült werden. Hat man in der Nähe fließendes Wasser, so ist es desto besser, wenn das Abspülen darin verrichtet werden kann.

Wenn nun solchergestallt die Federn gekocht und rein ausgespült worden sind, so werden sie wieder auf rein gefegten Böden dünne ausgebreitet, wo kein Zugwind sie treffen kann. Sobald sie trocken sind, so werden sie alle aufgepflücket und dann wieder in die Ueberzüge gesteckt, täglich in die Sonne gelegt und gut ausgeklopft, bis sie durch und durch recht trocken geworden sind, dann sind die Betten wieder so gut als neu.

Diese Behandlung kann man auch mit alten Federn vornehmen, die schon lange gebraucht und stäubig und klümpericht sind.

136.

Entenfedern zu bereiten, daß sie zu Betten können gebraucht werden, und sich nicht zusammen ballen.

Diese Federn werden von den mehrsten Leuten als unbrauchbar weggeworfen, weil sie so an sich, gerissen und in Betten eingestopft, sich in kurzem zusammen ballen und unbrauchbar werden. Dieses zu verhüten, und sich diese Federn nutzbar zu machen, verfahre man mit denselben, ehe sie eingestopft werden, folgendermaßen:

Man macht einen Kessel voll Wasser kochend, und wirft nur so viel ungelöschten Kalk hinein, daß es eine ganz schwache Lauge werde; darein legt man dann die Entenfedern und rührt sie um, damit solche alle recht in die Lauge eingeweichet werden, und so läßt man sie damit ein paarmal aufwallen, nimmt sie dann mit einem kleinen Sieb heraus, spült sie öfters in reinem Wasser aus, damit alles von der Kalklauge fortgeschafft werde. Hierauf legt man immer eine Handvoll in ein Sieb, und stellet es damit auf den Ofen, oder noch besser, in die Sonne, rührt sie öfters um und lockert sie fleißig auf, so werden sie hiervon nicht allein sehr leicht und elastisch, sondern sie verlieren auch gänzlich die schlimme Eigenschaft, sich zusammen zu ballen.

137.
Leinenzeug oder Wäsche auf eine leichte Art zu zeichnen, daß es nie ausgeht.

Man nehme gute reine Eisen-Feile oder auch kleine Nägel, die von gutem Eisen gemacht sind, werfe sie in ein Glas oder anderes irdenes Gefäß, und gieße so viel guten und starken reinen Weineßig darauf, daß sie ein ganz Theil bedecket werden; dieses läßt man 6 bis 8 Tagen stehen und rühret es zu Zeiten um, oder, damit das Eisen sich destomehr auflöse, kann man es auch auf den Ofen in gelinde Wärme oder in die Sonne stellen. Hernach gießt man das Klare davon ab, und läßt solches durch Löschpapier laufen.

Mit dieser Tinktur machet man vermittelst einer Feder die beliebigen Zeichen oder Buchstaben auf die Wäsche oder Leinenzeuge, und läßt sie trocknen. Die Zeichnung wird in kurzem ganz gelb, und gehet selten oder nie aus.

138.
Die Wäsche auf englische Art zu zeichnen.

Diese wird in England häufig gebraucht und geht im Waschen auch nicht aus. Man nimmt 1 Drachm Zinnober und 1 Drachm Eisenvitriol. Beydes stößt man zu Pulver, vermischt und reibt es zusammen auf einem Reibestein, gleich einer andern Oelfarbe, recht fein ab. Mit dieser Farbe wird

die Wäsche vermittelst eines kleinen Pinsels gezeichnet, man läßt es trocknen, und die Farbe frißt sich so ein, daß sie durch kein Waschen wieder heraus zu bringen ist. Diese Zeichnungen haben das voraus, daß sie nicht herausgetrennt werden können, wie die eingenähten.

139.

Ein gesundes Baumwachs zu verfertigen.

Da jeder Gartenfreund ein gutes Baumwachs zu haben gleicht, das er zum steten Gebrauch bey der Hand hat, so ist folgendes zu empfehlen:

Ein halbes Pfund gelbes Wachs
Ein viertel Pfund Harz
Ein viertel Pfund dicken Terpentin.

Wachs und Harz läßt man untereinander in einem Topf zerschmelzen: den Terpentin aber besonders bloß auf Kohlen vorsichtig dünne werden, thut ihn hernach dazu und rührt es wohl durcheinander, und endlich gießt man es in Stangen.

Zum Gebrauch des Baumwachses bey strenger und rauher Witterung muß man freylich, um es biegsam zu machen, etwas Fett dazu nehmen, entweder Hammelfett oder Butter. Außerdem aber sollte man sich keines Fetts bedienen, weil solches die Sonnenhitze in die Saftröhren senkt, und so das Verwachsen verhindert.

140.
Wohlfeile Dinte.

Man zerschneidet die Auswüchse, die an den Spitzen der Eichenzweige sehr häufig gefunden werden, preßt den Saft aus, und tröpfeit etwas Eisenvitriol-Auflösung hinzu; man erhält dadurch eine sehr gute Dinte. Doch muß man jene Auswüchse nicht mit den Blatt-Erhöhungen verwechseln, welche man auf den Eichenblättern antrifft und Galläpfel nennt, diese sind dazu nicht brauchbar.

Auch die äußere Schaale der Mandelfrüchte, sowohl der süßen als der bittern, geben eine gute schwarze Tinte, wenn man solche mit Wasser kocht, und darunter hernach etwas Eisen-Vitriol mischt.

141.
Das beste trockne Dintenpulver zur geschwinden Bereitung einer vollkommen schwarzen Dinte.

Die Hauptbestandtheile der schwarzen Tinte sind bekanntlich die Galläpfel und der Eisenvitriol.

Die Galläpfel haben die Eigenschaft die Eisenauflösung schwarz zu färben, wegen des eigenthümlichen Salzes, daß sie in sich enthalten, und welches man Galläpfelsalz, oder auch Gallussäure nennt.

Um dies Galläpfelsalz zu erhalten, übergießt man einen Theil Galläpfel mit sechs

Theilen Wasser, und läßt diesen Aufguß einige Tage an der Sonne stehn, indem man ihn bisweilen umrührt. Man seihet ihn hierauf durch und setzt ihn leicht zugedeckt mehrere Wochen in die freye Luft.

Es setzt sich nach und nach ein Bodensaz auf dem Boden des Glases ab. Man sammelt diesen Bodensaz zu verschiedenen Zeiten, indem man zuvor die oben aufstehende Schimmelhaut weggenommen hat. Diese gesammelten Bodensätze übergießet man mit kochendem Wasser, worinnen sich das Galläpfelsalz auflößt. Man seihet sodann diese Auflösung durch und dampfet sie ab, so bekommt man ein graues krystallinisches Salz, welches das Galläpfelsalz und die wesentliche Grundlage der schwarzen Tinte ausmacht.

Durch mehrmaliges Auflösen, Durchseigen und Abdampfen kann man dies Salz noch mehr reinigen.

Reibt man nun ein Drachm von diesem Galläpfelsalz, eben so viel englischen Eisenvitriol und ohngefähr zwanzig Gran gut getrockneten arabischen Gummi untereinander, so wird man ein Pulver haben, das sogleich die schönste schwarze Dinte giebt, sobald man etwas lauwarmes Wasser dazu gießt.

142.
Unvertilgbare Dinte.

Man kocht ungefähr 3 Pfund gestoßene Eichenrinde eine Stunde lang in so viel Wasser, daß sie nur eben damit bedeckt ist, läßt die Brühe durch ein Tuch laufen und wirft die ausgekochte Rinde weg. Hierauf kocht man so lange ein halb Pfund Ofenruß und Pottasche mit einander in einem etwas großen Gefäße, mit 2 bis 3 Quart Wasser, bis es überkochen will, setzt selbiges alsdann vom Feuer, rührt es einigemal um, läßt es stehen, damit sich die unauflößlichen Theile des Russes setzen, und seihet die klare braune Brühe ebenfalls durch ein Tuch. Nun läßt man etwa 2 bis 3 Unzen Eisenvitriol in ein halb Quart heißem Wasser auflösen, schüttet dieses zu der Eichenbrühe, und unter selbige die Brühe von dem Ruß nebst eine Unze Kochsalz, rührt alles durch einander, läßt alles bis auf ein Quart einkochen, und man hat sodann eine brauchbare schwarze Dinte, die nach und nach besser wird, wenn man sie in einem offenen Geschirr einige Zeit stehen läßt, und sie bisweilen umrührt.

143.
Recept zu rother Dinte.

Man nimmt 2 Unzen vom feinsten Rothholz, 1 Unze Allaun und eine halbe Unze

Gummi Arabicum, beydes grob zerstoßen, 1 Unze Salz, ein halb Quart Bier und ein halb Peint Weineßig.

Diese Ingredienzien werden in einen neuen ausgekochten Hafen gethan, bleiben über Nacht stehen, und werden alsdann so lange zum Feuer gesetzt, bis sie ein wenig ausgesotten sind. Hierauf läßt man die Dinte zwey Tage lang an einem warmen Orte stehen, gießt sie sodann in ein reines Glas und stopft selbiges sorgfältig zu, indem der eindringende Staub hauptsächlich der rothen Dinte schädlich ist.

144.

Ein Kitt, der sowohl im Wasser als Feuer aushält.

Man gieße Eßig unter Milch, daß sie davon gerinne, und sondere alsdann durch ein Leinentuch das Geronnene von den wässerichten Theilen ab. Mit ein Peint dieser Molken wird das Weiße von 3 Eyern, welches vorher wohl zerschlagen worden, vermischt, und zu dieser Mischung so viel ungelöschten Kalk gethan, bis ein dicker Brey daraus wird.

Mit diesem Kitt kann man Risse und Löcher an Töpfen und K·sseln verstreichen, und je stärker ein solches Gefäß im Feuer gebraucht wird, eine desto g·ößere Dauerhaftigkeit erhält dieser Kitt, und ist dann kaum mit Gewalt zu trennen.

145.

Wohlfeiler und sehr dauerhafter Anwurf an die äußeren Wände eines Gebäudes.

Man nimmt 8 Theile gesiebten Flußsand und 2 Theile Kalk, dieses wird wohl durcheinander gearbeitet und dünne aufgetragen. Es läßt sich nicht so leicht wie der gewöhnliche Anwurf verstreichen. Man bedient sich daher folgender Kunstgriffe: von der oben beschriebenen Masse legt man etwas auf ein kleines Brett, etwa einen Fuß ins Gevierte groß, welches zur Bequemlichkeit der Arbeiter mit einem Stiel versehen ist, dergleichen sich die Maurer zu bedienen pflegen, und hält dieses immer unter die Kelle, damit dasjenige, was während dem Streichen herunterfällt, darauf liegen bleibt. Wann auf diese Art das ganze Fach bedeckt ist, so läßt man solches windtrocken werden; alsdann wird es noch einmal so fest wie möglich überstrichen, besonders die Fugen neben dem Holze. Nach Verlauf von einigen Stunden, je nachdem die Witterung beschaffen ist, bekommt die Wand einige kleine Risse. Man streicht sie alsdann noch einmal fest über. Dann aber ist der Anwurf von solcher Dauer, daß selbst an der Wetterseite nie etwas davon abfällt. Nach einigen Tagen, wenn der Anwurf recht trocken ist, kann man die Wände weißen.

146.

Dauerhafter Anstrich des Holzes aussen an Gebäuden.

Man nimmt 6 Theile ungelöschten Kalk, 1 Theil Kohlenstaub, hierzu giebt man so viel dicke Milch, daß man es mit dem Pinsel verstreichen kann. Es giebt eine schöne hellgraue Farbe, die lange jedem Wetter troß bietet und das Holz erhält; durch Zusaz von Kohlen kann man sie nach Gefallen dunkler machen, auch statt der Kohlen andere Farben zusetzen. Inwendig in den Gebäuden nimmt man anstatt des Kalkes, Kreide, welche eine schöne Farbe giebt, jedoch nicht im Wetter steht. Auch giebt der blaue Ton, wenn er mit dicker Milch aufgetragen wird, einen dauerhaften Anstrich, dem man mit Kohlenstaub ein schönes Grau geben kann.

147.

Ein wohlfeiler gelber Anstrich.

Man ist gewohnt steinerne Gebäude durch Oker, den man mit Kalk vermischt, dunkelgelb zu färben. Eine wohlfeilere gelbe Farbe von besserer Dauer und schönerem Ansehn zum dunkelgelben Häuser-Anstrich ist folgende: Man löse gemeinen Vitriol in heißem Wasser auf, ein halbes Pfund Vitriol auf ein Quart Wasser gerechnet, und verwahre diese Lauge in einem Gefäß. Nachher löscht man guten Kalk, so viel als

man zu brauchen gedenkt, zu einem dicken Brey, und gießt die Vitriolauflösung hinein. Auf 1 Pfund ungelöschten Kalk kann man 4 Pfund Vitriol rechnen. Das ganze erhält eine dunkelgrüne Farbe, und wird nun damit überstrichen, welche dann nicht eher gelb wird, als bis sie recht getrocknet ist. Je mehr Vitriollauge zugesetzt werden muß, um den Kalk zu verdünnen, desto dunkler wird die Farbe, und so umgekehrt, und so kann man die gelbe Häuserfarbe so hell oder dunkel machen, als man will. Um genau die Farbe zu treffen, welche man haben will, macht man zuerst im Kleinen einen Versuch an eine Mauer, und darnach kann man die Mischung im Großen besser zurichten, wofern die Probe etwa zu dunkel oder zu hell wäre. Diese Farbe hängt sich an die Mauer fest, sie beschmiert nicht die Hände, wenn sie einmal recht trocken ist, und hat ein lebhafteres Ansehen als die Oelfarbe. Man richtet mit einem Pfund Vitriol mehr aus, als mit 2 Pfund Oker, der mehr kostet.

Nimmt man anstatt des grünen Vitriols, blauen, oder sogenannten Cyprischen Vitriol, so erhält man eine schöne blaue Farbe.

—

148.

Dauerhafter Ueberzug für hölzerne Dächer.

Wenn man ein Haus mit Holz deckt, so koche man Theer in einem Kessel, und mische fein gepülverte Holzkohlen darunter bis zur Dicke eines Mörtels. Mit diesem bewerfe man das Dach einen viertel Zoll dick. Es wird sehr schnell hart und widersteht allem Wetter. Dächer von dieser Art haben sich in Schweden länger als ein Jahrhundert erhalten, und bedürfen jetzt noch keiner Ausbesserung.

149.

Mittel wider die Gichter der Kinder.

In England hat man zufälligerweise folgendes Mittel gegen die Gichter der Kinder (gegen Convulsionen und epileptische Zufälle) als bewährt entdeckt: Man nimmt eine Taube, rupft ihr am Bauch die Federn aus, und legt so den nackten Bauch der Taube auf den Magen des kranken Kindes. Bey einem solchen Versuch bekam die Taube selbst die Verzuckung und starb, bey einem andern Versuch hingegen blieb die Taube gesund; in beyden Fällen aber wurden die kranken Kinder dadurch wieder hergestellt.

150.

Nutzen der Klettenwurzeln und der Schaafgarbe.

Unter allen Gewächsen sind wenige, welche man häufiger bey Häusern findet, als die Klette (Arctium Lappa L.). Die Wurzel dieser Pflanze ist dick, gerade niedergehend, oben schwarz, aber inwendig weiß; von süßlichem, aber zugleich von etwas bittern Geschmack. Diese werden im Frühjahr, sobald die Blätter anfangen sichtbar zu werden, aufgegraben, wobey man genau nachzusehen hat, daß man sich nicht mit Wurzeln von gleichem Ansehn irre, die oft schädlich seyn können. Man kann die Wurzeln sowohl frisch, als in länglichte fingerdicke Riemen geschnitten, trocknen. Zwey bis drey Unzen von dieser Wurzel in ein Quart Wasser bis zur Hälfte eingekocht, und eine solche Portion täglich des Morgens und Abends 1 Monat und länger getrunken, dient gegen Scorbut, Gicht, Nieren- und Steinschmerzen, Podagra, Ausschlag ꝛc. wobey blutreinigende Mittel nöthig sind.

Die Schaafgarbe (Achillea Millefolium L.) wächst auf Aeckern und trockenen Wiesen. Sowohl die Blätter als auch die Blumen werden eingesammelt, wenn das Kraut in Blumenknospen steht, und getrocknet, und dann am liebsten als starker Thee

gebraucht, doch abgekühlt getrunken, und ist dann ein wirksames Mittel gegen Magen- und Nervenschwäche, Blutspeyen, allzu flüßige goldene Ader rc., auch gegen Durchfall, besonders wenn er langwierig ist, und von erschlafften Eingeweiden herzurühren scheint.

151.

Krankheits-Regeln, oder was man bey vorkommenden Krankheiten zu thun und nicht zu thun habe.... Nach Alphabetischer Ordnung.

Ausschlag oder Milchschorf—Bey dieser Kinder-Krankheit ist das Schmieren mit Salben oder Butter schädlich, weil dadurch das Zurücktreten des Ausschlags befördert werden kann. Ausser einer solchen verkehrten Behandlung ist dieser Ausschlag an sich nicht gefährlich. Die Ursache liegt im Körper, und entsteht vorzüglich von den Nahrungsmitteln, die das Kind genießt. Man untersuche, ob das Kind etwa dicken Mehlbrey oder salzige und saure Speisen bekommt; ob die säugende Mutter hitzige Getränke trinkt; ob das Kind zu warm oder zu unreinlich gehalten wird. Die eigentliche Heilung muß ein Arzt verrichten.

Appetitmangel—eine Folge übler Verdauung und Ernährung, Schwäche des Magens, Unreinigkeiten im Unterleibe, ein Nebenzufall der meisten Krankheiten. Die

Betrachtung

Betrachtung dieser verschiedenen Ursachen lehrt, daß man unmöglich die sogenannten Appetits-Tropfen, die Gall- und Magentropfen, welche meistens aus Spiritus oder bittern Sachen bestehn, für Universalmitteln gegen die verlohrne Eßlust halten könne; sie reizen zwar den Magen, erregen zuweilen einen künstlichen, vorübergehenden Appetit, aber heben in den meisten Fällen nicht die Ursache des Uebels, sondern verschlimmern sie vielmehr, weil sie ihr entgegen wirken. Wie kann Spiritus den Appetit herstellen, wenn die Ursache in einer Verschleimung und in Unreinigkeiten des Magens und der Gedärme liegt? Wird der erregte Reitz zum Essen nicht gerade dieses Uebel befördern; statt daß der Arzt bemüht ist, den Magen von den Unreinigkeiten durch Brech- und Abführungsmittel zu befreyen? Der mangelnde Appetit ist in diesem Fall gerade ein Wink für den Doctor, welche Heilmethode anwendbar sey. Eine besondere Rücksicht muß man auf das Verhalten des Kranken selbst nehmen: ob er sich den Magen überladen; ob er viel rohe unverdauliche Speisen bey einer sitzenden Lebensart genießt.

Augen (böse) — In keiner Krankheit wird mehr gequacksalbert, als bey Krankheiten der Augen; wobey man in Gefahr

steht den unentbehrlichsten Sinn zu verlieren. Unter den Augenwassern bestehen oft manche aus scharfen oder zusammenziehenden Spiritus, wodurch das Auge gereitzt, und Schmerz und Entzündung vermehret wird. Wir wollen hier die verschiedenen Ursachen der Augen-Entzündungen betrachten, und es wird bald jedem deutlich werden, wie gefährlich es sey, Mittel ohne gehörige Vorsicht zu gebrauchen. Die Ursachen der Augenentzündung sind bald äußere Gewalt, bald verdorbene Säfte, Unreinigkeiten im Unterleibe, Vollblütigkeit; bald liegt eine Anspannung, bald eine Erschlaffung zum Grunde; bald ist es eine feuchte, bald eine trockne Augenentzündung. Natürlich muß ein Mittel, das in einem Fall nützlich ist, in dem andern schaden. So werden Blasenpflaster bey trockenen Augenentzündungen, und Breyumschläge und viele erweichende Mittel bey feuchten Augenentzündungen schaden; so ist überhaupt der bey Augenkrankheiten gewöhnliche Mißbrauch der Purganzen, wo man wöchentlich mehrmal abführt, schädlich.

Gemeiniglich bedient man sich bey bösen Augen des kalten Wassers; dieses Mittel ist anwendbar, wenn die Augenentzündungen erst in ihrem Anfang, wenn sie nicht heftig, nicht mit einer außerordentlichen

Röthe und Schmerzen verbunden sind; — schädlich ist es hingegen, wenn die Entzündung schon lange gedauert, wenn der Ausfluß der Thränen sehr scharf ist; es wirkt als ein zusammenziehendes Mittel, und wird nur den Schmerz und die Entzündung vermehren.

Ist etwas ins Auge gekommen, Staub, Sandkörnchen, so spült man das Auge öfters mit warmen Wasser und Milch aus. Am besten bringt man das, was ins Auge gekommen ist, heraus, wenn man das Augenlied, unter welchem es steckt, ein wenig aufhebt, und über das andere in die Höhe zieht; dann mit einem Stückchen dünner Leinwand darunter langt, so hängt sich das, was im Auge ist, daran. Man darf das Auge nicht sehr reitzen und reiben, davon wird die Röthe, der Schmerz und die Hitze nur heftiger.

Wenn der Schmerz des Auges sehr heftig ist, schafft das Auflegen von Quittenschleim und das Auswaschen des Auges mit warmer Milch, Erleichterung.

Bey Augenkrankheiten muß man Rauch und Staub, selbst das Tobackrauchen vermeiden, sich vor hellem Licht in Acht nehmen, vor starken Getränken und Ueberladung mit Speisen sich hüten. Ist die Entzündung heftig, so verbinde man das Auge

mit einem dünnen weichen Tuch eine Zeitlang, so daß die Augenlieder nicht gedrückt und die Bewegungen des Augapfels nicht gehindert werden. Man kann die Augen-Krankheiten nicht zu wichtig halten; es ist nöthig den Arzt bey Zeiten zu Hülfe zu rufen. Eine verkehrt behandelte Augenentzündung geht in ein sogenanntes Eiter-Auge über, wobey oft gänzlicher Verlust des Auges unvermeidlich ist.

Augenflecke—Man bemerkt zuweilen, daß kleine schattige Körperchen in Gestalt schwarzer Punkte vor den Augen herum zu fahren scheinen, ohngeachtet die Augen noch so hell sind. Man hat sie mit Unrecht für Vorboten des schwarzen Staars gehalten, indem zuweilen Menschen, die den schwarzen Staar bekamen, vorher solche Punkte oder Flecke vor den Augen verspürten; allein man hat bey übrigens gesunden Augen nichts zu befürchten. Viele Personen haben sie zehn, zwanzig Jahre gehabt, ohne daß das Uebel zunahm. Einige wurden davon befreyt, indem sie den Dampf einer Abkochung von gebrannten Kaffebohnen fleißig an die Augen gehen ließen. Indessen hat es Personen gegeben, denen diese Mittel nichts halfen, die aber diese kleinen Beschwerden viele Jahre lang ohne weitere Verschlimmerung oder Abnahme des Gesichts ertrugen.

Augenschwäche—Das schwache Gesicht zu stärken dient: das Waschen mit kaltem Wasser. Ein gewisser Gelehrter hat bey vielem Lesen und Schreiben sich bloß dadurch seine Augen gut erhalten, daß er sie des Morgens und öfters mit kaltem Wasser auswusch. Zur Stärkung der Augen dienen ferner: der öftere Aufenthalt in frischer reiner Luft, und endlich die Uebung der Augen; denn auch das Auge wird so wie andere Glider durch Uebung gestärkt, nur muß diese Uebung mit keiner Anstrengung verbunden seyn; der öftere Genuß einer weiten Aussicht, das Sehen nach einem gewissen Ziel ist dazu sehr zweckmäßig. Daher haben Jäger und Landleute und Bewohner hoher Gegenden ein so vortreffliches Gesicht. Die grüne Farbe ist den Augen zuträglich, da hingegen alle hellen Farben die Augen anstrengen. Ferner ist schädlich: das Lesen in der Dämmerung, anhaltendes Lesen bey Licht, ungleiche Vertheilung des Lichts beym Schreiben, und der frühe Gebrauch der Gläser oder Brillen. Nichts ist den Augen schädlicher, als Aufenthalt im Rauch, in Dünsten, feuchten Wohnungen, und das Trocknen der Wäsche in den Wohnstuben.

Augen (triefende)—Das Auswaschen der Augen mit lauwarmer Milch ver-

schaft Linderung; aber die Ursache liegt im Körper und erfordert den Arzt.

Ausschläge der Haut. — Man ist oft der Meynung, bey Haut-Krankheiten alles durch äußere Mittel zu bewirken, weil das Uebel äußerlich sichtbar ist. Aber leider wird bey Ausschlägen das Schmieren mit unschicklichen Salben oft zum größten Schaden des Kranken angewendet. Die Folgen des unvorsichtigen Schmierens sind Krankheiten der innern Theile, Koliken, Brustbeklemmung, Steckflüsse, Schlagflüsse und selbst der Tod. Die Folgen des unvorsichtigen Heraustreibens sind Entkräftung, Beförderung faulichter Krankheiten und der Auszehrung. Je wärmer man den Kranken hält, desto mehr leidet er von dem geringsten Luftzug; das Oeffnen der Fenster oder Thüre kann den Ausschlag zurücktreiben, Brustbeklemmung und den Tod verursachen.

Backen (geschwollener) — Ist zuweilen eine Folge der Zahnschmerzen. Das Auflegen von warm gemachten Kamillen- und Hollunderblüthen thut oft gute Dienste; zuweilen aber sind innerliche Mittel nothwendig.

Blähungen — Diese rühren gewöhnlich von Schwäche und Verdorbenheit des Magens und der Eingeweide her. Die so-

genannten Blähungstropfen können, wenn man sich daran gewöhnt, schädlich werden, indem sie durch beständigen Reitz den Magen abstumpfen. Man sehe vielmehr auf die Veranlassung des Uebels, auf sitzende Lebensart, rohe blähende Speisen, warme Getränke, viel warme Suppen, wodurch die Eingeweide erschlafft werden. In vielen Fällen wird fleißige Bewegung, Reiten und Fußgehen das Beste thun.

Brechen. — Das Brechen ist oft eine heilsame Sache, wodurch die Natur das Schädliche aus dem Körper schafft. Wenn es nicht zu heftig und anhaltend ist, sollte man es nicht mit Gewalt unterdrücken, sondern vielmehr durch lauwarmen Thee und dadurch, daß man die Fingern tief in den Hals steckt, erleichtern. Ist das Erbrechen anhaltend und heftig, so giebt man einen Bissen Brod in Wein getaucht, und macht Umschläge von Wein um den Magen.

Bluten — Ist die Verblutung nicht zu heftig, so wird sie durch Auflegen eines in Brantewein oder Eßig getauchten Stücks Leinwand gehoben.

Blutschwär — Es wird durch einen Brey, von Milch und Brod gekocht, oder einen Umschlag, aus Zwiebeln und Honig in einem Tiegel geröstet, zur Zeitigung ge-

bracht, damit es aufgeht. Aber wenn das Blutschwär von großem Umfang ist, wenn mehrere entstehen und öfters wiederkommen, so ist eine üble Beschaffenheit der Säfte die Ursache, und die Hülfe eines Arztes besonders nöthig.

Brustaufschwellen — welches bey Absetzung des Kindes, oder wenn die Mutter das Kind nicht selber stillen kann, entstehet. Hierbey ist zu empfehlen: das Angehen der Dämpfe von warmen Wasser, das Warmhalten der Brust und das Aussaugen durch das Kind oder durch Ziehgläser. Man darf, wenn die Brüste sehr hart sind, sie nicht aussaugen lassen, bevor man solche nicht durch Bähungen erweicht hat. Aber man hüte sich vor Pflastern, Salben und fetten Oelen, dadurch entstehen Verhärtungen und Geschwüre. Sobald man das Geringste von Verhärtungen in den Brüsten merkt, muß man nach dem Doctor schicken.

Durchfall. — Es ist schädlich, jeden Durchfall gleich anfangs zu stopfen, durch hitzige Mittel, durch Oele und Fette, oder Opium. Dadurch können mancherley gefährliche Uebel, heftige Kolikschmerzen, Geschwulst und Verstopfung, kurzer Athem und Steckfluß auch Schlagfluß veranlaßt werden. Oft ist ein gelinder Durchfall

eine Wohlthat der Natur, die den Körper von einem schädlichen Stoff zu entledigen sucht. Der Kranke muß sich warm halten, dünne Suppen, Gersten- und Haferschleim in Menge genießen, aber blähende Speisen und Erkältung vermeiden. Ist jedoch der Durchfall sehr anhaltend und heftig, so suche man bey Zeiten den Arzt.

Erfrorne Glieder—Man steckt die erfrornen Glieder in Schnee, oder in eiskaltes Wasser, worin Stücke Eis sind, und hält sie, so lange man es nur leiden kann, darin; so unangenehm dies anfangs ist, so werden die Glieder je länger man sie im kalten Wasser oder Schnee hat, desto weniger schmerzen. Man reibt sie mit Schnee oder mit in kaltes Wasser getauchten Flanell. Man muß dies täglich mehrmals wiederholen; auch kann man die Glieder in kaltes Wasser mit Brantewein tauchen, auch Umschläge mit darin getauchten Tüchern machen. Man vermeide durchaus alle Wärme auf die erfrornen Glieder, halte solche nicht ans Feuer; dadurch befördert man die Auflösung der Säfte und sogar den Brand.

Erfrorne Füße pflegen alle Winter heftig zu schmerzen. Man kann diese Beschwerden sich dadurch sehr lindern oder verhüten, wenn man bey herannahendem Winter die Füße täglich in kaltes Wasser steckt.

Flüsse (Rheumatismen) — Unter diesen Namen werden eine große Menge unter einander sehr verschiedener Krankheiten begriffen, so daß man eine Krankheit, die man nicht kennt, sogleich einen Fluß nennt; zum Exempel: herumziehende Schmerzen, alles Spannen, Zahnschmerzen u dergl. Daher müssen die Arten der Flüsse und folglich auch ihre Behandlungsart sehr verschieden seyn. — Aber die gemeine Volkspraxis mit ihren Hülfsmitteln kennt diese Verschiedenheit nicht; es werden bey allen so genannten Flüssen einerley Mittel angerathen; Umschläge, Bähungen, Pflaster, Salben, Anhängsel u. s. w. Nur leider sind unter den einzelnen Gattungen derselben so manche schädliche Mittel, welche das Zurücktreten der Flüsse auf die edleren Theile befördern, und daher an jenen Uebeln schuld, welche als Folgen der zurückgetriebenen Hautausschläge erwähnt worden sind. So können die Ursachen dieses Uebels oft nur durch innere Mittel gehoben werden. Die bey vielen Leuten so übliche Schwitzkur erfordert große Vorsicht; sie kann zuweilen guten Erfolg haben; allein öfters wird sie, unvorsichtig angewendet, schaden; als zum Beyspiel in dem Fall, wo Anhäufung von Unreinigkeiten in dem Unterleibe vorhanden sind, wird man durch Schwitzen, ehe diese

Unreinigkeiten ausgeführt sind, den verderblichen Stoff ins Blut treiben, und daher das Fieber vermehren, selbst Geschwulst und Wassersucht veranlassen. Man hüte sich also vor zurücktreibende Mitteln, so wie vor allen innerlichen Arzeneyen ohne den Rath eines Arztes. Das Auflegen eines Senfpflasters, oder das Einreiben von spanischer Fliegentinktur, das Auflegen von Kamillen- und Hollunderblüthen, wird bey gelinden Flüssen, wo kein starkes Fieber vorhanden ist, von Nutzen seyn.

Finger (böse) — Zuweilen bekommt man einen bösen Finger ohne zu wissen woher. Der Finger fängt an zu schmerzen, schwillt auf, es entsteht ein Geschwür, und endlich der sogenannte Fingerwurm. Im Anfange ist die Zertheilung möglich; späterhin aber nimmt die Entzündung immer mehr zu, verbreitet sich bis an den Arm über die ganze Hand; und nur durch die Operation eines Schnitts kann das Glied vor dem Brand geschützt werden. Sobald man einen bösen Finger bekommt, taucht man ihn öfters in warmes Wasser, legt Wundwasser recht oft auf, so lange bis man bey einem Arzt Hülfe suchen kann.

Füße (geschwollene) — Diese erfolgen nach unvorsichtig vertriebenen Fieber, oder nach hitzigen Krankheiten, auch zuwei-

len von vielem und anhaltendem Stehen. Das fleißige Reiben mit einem flanellenen Lappen, Umschläge von mit Wacholderbeeren durchräucherten Tüchern, das Einwikkeln der Beine mit doppelten Binden, ist zu empfehlen, mehr aber die Hülfe eines geschickten Arztes, denn zuweilen ist diese Geschwulst der Füße der Anfang von der Wassersucht.—Uebrigens hüte man sich vor allem Schmieren und Bestreichen mit einigem Spiritus, wodurch die Geschwulst zurückgetrieben wird.

Füße (schwitzende)—Die Natur des Menschen sucht diesen Ausweg zu nehmen, um den Körper von gewißem schädlichen Stoffe zu befreyen, und die Ausdünstung an den Füßen zu häufen. Es ist daher nicht rathsam, sie in dieser Wirkung zu stören, und das Schwitzen mit Gewalt zu vertreiben. Nicht selten waren Wassersuchten, Blindheiten, Taubheiten, Gicht, Engbrüstigkeit die Folgen dieser Kur. Man muß diese geringe Beschwerden tragen, um größere zu vermeiden. Nur sey man sorgfältig, daß man sich nicht die Füße erkälte, hüte sich besonders vor nasser Kälte, und feuchtem Fußboden.

Frostbeulen—Diese sind beschwerlich und langwierig, besonders bey Leuten,

welche

welche schlechte Säfte bey sich haben. Eine jede schnelle Abwechselung der Kälte und Wärme verschlimmert dieses Uebel. Man muß die Hand oder den Fuß täglich in kaltes Wasser halten, bis die Frostbeulen verschwinden. Auch wird das tägliche Waschen mit kaltem Wasser, worin man etwas Kamphergeist gegossen hat, vom Herbst an bis zu Anfangs des Sommers empfohlen. Alle heiße Sachen, heiße Umschläge müssen durchaus vermieden werden.

Gerstenkorn—Eine kleine unbewegliche Geschwulst am Rande des Augenliedes, gewöhnlich von der Größe eines Gerstenkorns. Sobald diese Geschwulst anfängt zu schmerzen, läßt sie sich nicht mehr durch Pflaster zertheilen. Anstatt aller Quacksalberey nehme man folgenden Umschlag. Man läßt 2 Unzen Brodkrumen mit Milch zu einem Brey kochen, und thut am Ende des Kochens etwas Safran hinzu. Dieser Umschlag wird mäßig warm aufgelegt. In kurzem wird die kleine Geschwulst weich und läßt sich ausdrücken. Wenn Leute oft mit solchen Gerstenkörnern behaftet werden, liegt eine gewisse Verdorbenheit der Säfte zum Grunde.

Geruchlosigkeit— Darunter wird hier nicht sowohl gänzlicher Verlust, son-

dern auch Verminderung des Geruchsvermögen verstanden. Personen, welche viel Toback schnupfen, schaden ihrem Geruch. Es giebt Fälle, wo der verlorne Geruch durch das Elektrisiren hergestellt wurde.

Goldaderknoten—Sind rothe bläulich aussehende oft schmerzende und blutende Geschwülste um den Rand des Afters, die bisweilen verschwinden und wieder hervorkommen, von der Größe einer Erbse, bis zu der Größe eines Hünereys. Durch zurücktreibende Mittel und unvorsichtigen Gebrauch der Salben, werden sie entzündet, und gehen in Eitergeschwülste und Fisteln über. Als Erleichterungsmittel empfiehlt man besonders das Umschlagen von warmen Wasser mit Tüchern; ist aber die Hitze daran merklich, so macht man diese Umschläge mit kaltem Wasser. Ausserdem ist ein Breyumschlag aus Aepfeln, welche in rothem Wein gekocht worden sind, sehr schmerzlindernd.

Halsgeschwulst—Der Geschwulst der Halsdrüsen vergeht oft in leichtern Fällen durchs Warmhalten, und durch Auflegen von Kamillen und Hollunderblüten.

Halsweh, Bräune—Das Halsweh ist bald katharrhalisch, bald entzündlich, bald mit dem Faulfieber verbunden, bald

auch aus mehrern Zufällen dieser Art zusammengesetzt. Man darf es nicht zu gering achten; es nimmt oft schnell überhand.

Folgende Zeichen sollten überhaupt sehr aufmerksam beobachtet werden; sie sind oft gefährlich, und erfordern die schleunigste Hülfe des Arztes: Schweres Schlucken, Kurzathmigkeit, große Röthe oder Geschwulst der Mandeln, heftiges brennendes Fieber, graue oder weißliche Flecken in dem Schlund und Husten. Im Anfange der Bräune kann man Umschläge von Hollunderblüten und Weißbrod und Milch um den Hals, und Dämpfe von Hollunderthee mit Eßig anwenden; wobey sich der Kranke mit einer Abkochung von Salbey mit Honig gurgeln muß.

Manche Personen, besonders Kinder, sind sehr zu diesen Halsbeschwerden geneigt —oft liegt die Ursache davon in der feuchten Witterung oder in dem Zuwarmhalten des Halses. Das tägliche Waschen des Halses mit kaltem Wasser ist ein gutes Vorbeugungsmittel gegen die Bräune.

Hartleibigkeit—Man gewöhne sich alle Morgen auf den Stuhl zu gehen, wenn man auch das Bedürfniß dazu nicht fühlt, so wird man diese Gewohnheit zur andern Natur machen, und täglich Oeffnung bekommen.

Heiserkeit — Diese kommt von Erkältung, von langem und vielem Reden, bisweilen ist es aber auch ein Anfall von der Lungensucht. Eine lange Heiserkeit ist von Bedeutung und erfordert die Hülfe eines Arztes. In leichten Fällen kann man sich des Meerzwiebelhonigs theelöffelweise bedienen, so wie das Trinken von warmer Milch und Molken.

Husten — Sollte man nie gering achten. Ein vernachläßigter Husten geht in Lungenentzündung und Schwindsucht über. Die sogenannten Brustmittel, Zuckersäfte, Hafergrütze und dergleichen können im Anfang des Hustens gute Dienste thun; doch lange fortgesetzt, schaden sie der Verdauung, schwächen den Magen, geben dadurch Veranlassung zu immer größerer Verschleimung, unterhalten und vermehren den Husten. Es ist ein schädliches Vorurtheil, daß man beym Husten und Schnupfen nicht purgiren und Aderlassen dürfe. Aus Unterlassung einer erforderlichen Aderlaß ist der Uebergang des Hustens in Schwindsucht oft befördert worden. Heiße Stuben und überhaupt allzuwarmes Verhalten ist beym Husten schädlich. Man genießt oft freye Luft bey heiterm Wetter, macht sich Bewegung, ohne doch den Schweiß zu unterdrücken, vermeide die schnelle Abwechse-

lung von Hitze und Kälte, und hüte sich besonders vor starkem Getränke.

Kolik—Die Ursachen dieser Krankheit sind mancherley: bald Auftreibung der Gedärme durch Luft (Windkolik), bald sind es Krämpfe (Krampfkolik), bald Würmer und Unreinigkeiten im Unterleibe, bald Hämorrhoiden. Der Arzt sollte eigentlich die Ursachen der vorhandenen Kolik untersuchen, und darnach die Behandlung einrichten. Denn ein Mittel, welches in der einen Art von Kolik nützt, schadet in der andern. Alles was man daher Nichtärtzten empfehlen kann, sind Linderungsmittel.

So jemand von einem heftigen Schmerz im Unterleib befallen wird, so muß man sogleich auf die Ursache davon merken, ob er sich erkältet, oder blähende Speisen gegessen hat. Das Reiben des Unterleibes mit warmen Tüchern; Kamillenthee mit Cremor Tartari; Bäder, Klystire von Kamillenblüthen mit Oel, dienen als Linderungsmittel bey einer gewöhnlichen Kolik.

Der so gewöhnliche Gebrauch warmer Tücher oder des Wärmsteins, ist bey den Blähungskoliken schädlich, die Luft wird dadurch mehr ausgedehnt und die Schmerzen vermehrt. Branntewein, Wein mit Gewürzen, Pfeffer, die spiritußsen Magentropfen u. s. w. können bey Windkoliken

Linderung verschaffen, wenn sie nicht zu häufig gebraucht werden, allein bey andern Arten von Koliken, z. B. bey gallichten, werden sie nur das Uebel vermehren, die Entzündung des Magens ist eine Folge davon. Ueberhaupt darf man nicht viel auf diese geistigen Mittel rechnen; die Linderung, die sie schaffen, ist vorübergehend.

Kopfausschläge.—Nichts ist gefährlicher als Salben, Fliegenwasser u. dergl. Selbst das Schmieren mit Oel, Butter, Pomade, ist eine unsichere Sache. Man hat sogar auf das Bestreichen des Kopfes mit Butter, Augenentzündungen erfolgen sehen; aber vollends bey jenen zurücktreibenden Mitteln muß man das Schlimmste besorgen. Man weiß, daß Blindheit, Taubheit, Schlagflüsse, die Folge einer solchen unbesonnenen Anwendungsart gewesen sind. Die Ursache dieses Ausschlages liegt nicht gerade zunächst unter der Haut, sondern in einer gewissen üblen Beschaffenheit der Säffte, und die Heilung sollte daher bloß einem Arzt überlassen werden. Das Reinhalten des Kopses ist übrigens das Beste.

Kopfgrind—Die Heilung muß durch Verbesserung der bisherigen Nahrungsart des Kindes, durch fleißige Bewegung in freyer Luft, Vermeidung warmer Kopfbe-

deckungen, Reinhalten des Kopfes, und Abschneiden der Haare unterstützt werden. Da man dieses Uebel oft geheim hält, und daher manche nicht von der Quacksalberey abzubringen sind, so wird hier statt allen schädlichen Dingen ein dienliches Mittel empfohlen, nemlich folgender Umschlag: Nimm 4 Unzen gepulvertes Malvenkraut, dieses wird mit Milch gekocht und am Ende des Kochens 3 Unzen Butter hineingethan, woraus man einen weichen Umschlag macht, den man täglich lauwarm auflegt, bis alle Krusten abfallen.

Die sogenannte Pechmütze ist ein grausames Mittel und giebt oft zu bösartigen Geschwüren Gelegenheit. Besser ist es, daß man, wenn der Ausschlag schon weit um sich gegriffen hat, weißes Pech mit etwas Waizenmehl zusammenschmelzen läßt, dann durch Hinzuthun von Oel ein Pflaster macht; damit bestreicht man kleine fingerbreite Streifen, die man warm macht, und nachdem man die Haare vorher abgeschnitten hat, auf den Kopf klebt, und eine Stunde darauf ohne Gewalt zu brauchen ganz allmählich abnimmt; das Mittel ist nach Erforderniß zu wiederholen.

Krämpfe, Gichten — Während des Anfalls bringt man die Kranken in eine

Lage, wo sie sich keinen Schaden thun können—bringt sie an die freye Luft, öffnet das Fenster, und sucht, sobald es der nachlassenden Krämpfe wegen möglich ist, ein Klystir von einer Abkochung von Kamillen mit Oel beyzubringen. Folgendes Mittel hat Doctor Gysser, in Pforzheim, (in Deutschland) an verschiedene Kinder und sogar an erwachsene Personen sehr wirksam und erprobt gefunden: Man nimmt, wo möglich, eine gesunde junge Taube, bringt selbige dergestallt an den Hintertheil des Kranken, daß der After der Taube genau auf jenen zu passen kommt, bald darauf wird die Taube in starke gichterische Bewegungen und schweres Athemholen verfallen, der Kranke aber davon befreyt seyn. Die Taube stirbt einige Minuten nachher, oder wird nach und nach von jenen Zufällen erledigt; der krampfhafte Anfall verläßt wenigstens für diesmal den Kranken.

Krampfadern—Kleine Krampfadern sind meistens ohne Schmerzen; allein wenn sie zunehmen, sind die Schmerzen und das Jucken fast unerträglich, auch können sie gefährlich werden. Wirksam sind Umschläge von kaltem Wasser mit Brantewein; und besonders das Einwickeln der Glieder, wobey man nicht nur den Theil, wo wirklich die Blutaderknoten vorhanden sind, son-

dern das ganze Glied einwickelt; die Binde muß aber weder zu fest noch zu locker angelegt werden. Sind aber die Krampfadern groß und hart, so reichen diese Mittel nicht aus, und man muß den Arzt um Rath fragen.

Leberflecke — Diese entstehen meistens an bedeckten Theilen des Körpers, bisweilen von der Größe einer flachen Hand, und kommen besonders am Rücken, an der Brust, am Unterleibe und den Armen vor. Bäder und fleißiges Reiben nach denselben sind dagegen sehr dienlich, doch muß Diät und eine Heilart, welche den vorhandenen innern Ursachen angemessen ist, selbige ganz vertilgen.

Magenkrampf — Die gewöhlichen Magentropfen werden wenig oder nichts helfen, weil die Ursachen des Magenkrampfes so verschieden sind. Eine sehr mäßige Diät, Vermeidung alles Uebermaßes in Speisen, der Gewürze und hitzigen Getränke, mehr Bewegung und freye reine Luft, ist besser, als alle von Quacksalbern gekaufte Magenmittel, die zuweilen, weil sie meistens aus geistigen Ingredienzien bestehen, eine Entzündung des Magens verursachen; der öftere und lange Gebrauch dieser Mittel ist eben so schädlich, wie das

Brantewein trinken, kann auch zu dieser Gewohnheit Gelegenheit geben. Manche Leute, welche gewöhnt sind übermäßig viel zu essen, haben sich Magentropfen so zum Bedürfniß gemacht, daß sie ohne selbige Magenschmerzen bekommen.

Milchmangel — Zuweilen liegt die Ursache, wenn säugende Frauen keine Milch haben, in ihrer Lebensart, in ihrem zu vielen Sitzen, beständigen Aufenthalt in der dumpfen Stubenluft, rohe dicke Speisen, wenig Trinken. Man sieht hieraus, was solche Frauen zu vermeiden haben. Alle Vormittage ein Glas Wasser getrunken, ist ein gutes Mittel zur Vermehrung der Milch; auch verdient ein Thee aus Fenchelwurzeln oder Fenchelsaamen zu zweyen und Körbelkraut zu einem Theile, täglich getrunken, alle Empfehlung. Indessen können auch noch andere Ursachen, Krankheiten den Mangel der Milch verursachen, und den Rath eines Arztes nöthig machen.

Mitesser (Dürrmaden)—Die Haut ist rauh anzufühlen, und mit unzähligen kleinen dunkeln Plätzchen besetzt, die, wenn sie gerieben werden, sich abschälen, besonders wenn man die Kinder nach dem Waschen oder Baden reibt. Dies Uebel entsteht von einem unreinlichen allzuwarmen

Verhalten der Kinder, wodurch die Ausdünstung unterdrückt wird, und die Unreinigkeiten auf der Haut zurückbleiben. Die Gesundheit des Kindes leidet natürlich dadurch, sie werden mager: daher der Name Mitesser. Reinlichkeit, fleißiges Wechseln der Wäsche, tägliches Baden, und nach dem Baden Reiben mit Flanell, ist die beste Art den Kindern die Mitesser zu nehmen.

Nägel—Um zu verhüten, daß selbige nicht ins Fleisch wachsen, so muß man den Nagel, der weiter hervorragt, nur an dem vordersten Rande, und zwar so ausschneiden, daß die Spitzen an beyden Seiten unbeschnitten bleiben. Man pflegt gemeiniglich beym Abschneiden der Nägel einen Bogen von einem Winkel zum andern zu schneiden, so daß der Mittelpunkt dieses Bogens auf der Fläche des Nagels zu suchen wäre. Statt dessen muß man grade das Gegentheil thun, und den Nagel in einem solchen Bogen abschneiden, dessen Mittelpunkt vorwärts ausserhalb der Zähe wäre. Auf diese Art würde der Nagel an der Mitte oben auf der Zähe am tiefsten ausgeschnitten seyn, und daselbst gar keine Wölbung formiren, die nicht mit der Haut zusammen gewachsen wäre. Dieser kleine Kunstgriff macht, daß die Nägel nimmer-

mehr einwachsen, weil die Spitzen an den Seiten nicht ins Fleisch sondern auswärts gedrückt werden.

Nasenbluten—Man eile nicht gleich das Nasenbluten zu stopfen, so lange selbiges nicht anhaltend und heftig ist; ist dies aber der Fall, so wird das Einziehen von kaltem Wasser in die Nase, Umschläge von in kaltes Wasser getauchten Tüchern um die Nase und den untern Theil der Stirne in den meisten Fällen Hülfe leisten.

Ohnmacht—Gewöhnlich kommen die Ohnmächtigen wieder zu sich, wenn sie in die freye Luft gebracht werden. Bey einer stärkern Ohnmacht befreyt man den Kranken sogleich von allen drückenden Kleidern, macht Halstuch, Strumpfband, Mieder los, weht ihm Luft ins Gesicht, und bespritzt es mit kaltem Wasser; wäscht Gesicht, Stirne, Schläfe und Hände mit Wein oder Weineßig, hält ihm geriebenen Knoblauch oder eine gebrannte Feder vor die Nase. Man kann ihn in ein warmes Fußbad setzen, ihm erweichende Klystiere geben von Oel und Salz und damit fortfahren, so lange bis der Doctor kommt. Starke Riechmittel sind dabey nicht anwendbar. Hat der Kranke sich erholt, so giebt man ihm warme Suppe oder Thee.

Ohren

Ohren (fließende) — Das fleißige Waschen mit einem in warmes Wasser getauchten Schwamm ist das unschädlichste; übrigens vermeide man das Schmieren mit Pomade und Salben; am schädlichsten ist die Bleyweißsalbe, denn sie wirkt zurücktreibend.

Ohrenzwang—Wenn die Schmerzen allzuheftig sind, wird ein Umschlag von Kamillen und Flieder, oder der Dampf von lauwarmer Milch Erleichterung schaffen. Ist der Schmerz sehr heftig, so ist das Uebel bedenklich, und eine Ohrenentzündung zu befürchten. Zuweilen ist ein ins Ohr gekommener Körper die Ursache. Sollte ein Insekt ins Ohr gekommen seyn, so legt man sich auf die andere Seite, und läßt sich ein wenig Baumöl, Brantewein oder Eßig ins Ohr gießen, wo das Thier steckt, und darauf das Ohr mit ausgezupfter Leinwand oder Baumwolle zustopfen. Nach etlichen Stunden macht man das Ohr wieder auf, und versucht den Wurm mit einem Ohrlöffel sachte herauszuholen.

Rothlauf — Dieses Uebel wird von vielen Leuten für unbedeutend gehalten, und daher durch mancherley, zum Theil schädliche Hausmittel behandelt, besonders durch äußerliche Umschläge, wovon nicht selten das Rothlaufen auf die innern Theile

getrieben wird; daher heftiger Kopfschmerz und Brustbeklemmung mit Fieber erfolgt. Aeusserliche Mittel sind bey dem Rothlauf nicht immer mit Sicherheit anzuwenden; ein verständiger Arzt behandelt vornehmlich das Fieber dabey, als die eigentliche Krankheit, und betrachtet die rosenartige Entzündung der Haut, als eine Folge und einen Zufall dieser Krankheit. Alles was Unkundige thun können, betrifft die Diät, ein mäßig warmes Verhalten, dünnes Getränke, Hollunderblüthenthee des Abends, süße Molken, Vermeidung der Erkältung, so wie der großen Stubenhitze. — Aber alles Schmieren mit Salben, Oelen oder geistigen Getränken muß sorgfältig verhütet werden.

Schäden (offene) — Geschwüre und Salzflüsse werden zum größten Schaden der Kranken durch Pflaster, fette ranzige Salben, Balsame und dergleichen behandelt, wodurch der Ausfluß gehindert, und die scharfe fressende Materie im Körper zurückbleibt, die endlich den Knochen anfrißt und Beinfraß bewirkt — am schädlichsten sind Bleysalben in diesem Falle. Es ist gefährlich Geschwüre bey alten Personen auf diese Art zu heilen. Das Geschwür vertrocknet, die Wunde schließt sich, aber es entstehen mancherley schlimme Zu-

fälle, Brustbeklemmung, Schlagfluß nicht selten gähliger Tod; zu spät wird man bereuen, die Hülfe des Arztes versäumt zu haben.

Schmerzen—Es ist ein großer Irrthum, wenn man den Sitz des Schmerzes immer da sucht, wo man ihn empfindet. Ein Beyspiel davon giebt der Seitenschmerz, der oft eine Folge von Unreinigkeiten im Unterleibe, von widernatürlicher Reitzbarkeit seyn kann; ein Zufall einer allgemeinen Krankheit. Da werden denn äußerliche Mittel auf den leidenden Ort angewendet, die höchstens nur lindernd wirken, aber nicht eine völlige Heilung hervorbringen. Indessen ist es nothwendig, daß der Arzt genau den örtlichen Siz des Schmerzes wisse, und daher sollte man besonders richtige Angabe davon an den Arzt zu machen suchen. Denn oft wird ein Seitenstechen statt eines Schmerzes in der Magengegend angegeben. Die sogenannten schmerzstillenden Mittel, werden zum Schaden des Kranken angewendet. Dagegen laue Bäder, erweichende Klystire von Hafergrütze mit Oel; Umschläge von Wasser und Weineßig an der leidenden Stelle Linderung verschaffen werden, so lange bis man Gelegenheit hat einen Arzt zu gebrauchen.

Schnupfen—Man kann den Schnupfen mehr sich selbst überlassen, wenn er nicht zu heftig oder mit starkem Fieber verbunden ist; nur muß man sich vor der Abwechselung der Kälte und Hitze in Acht nehmen, sich überhaupt nicht zu warm halten, so wird einem die Kälte nicht schaden. Uebrigens ist es ein Vorurtheil, daß man bey dem Schnupfen weder Fußbäder oder die Aderlässe, noch Abführungsmittel gebrauchen dürfe. Nur darf man den Schnupfen nicht vernachläßigen; ein zurückgetretener Schnupfen giebt oft zum Anfange der Lungensucht Gelegenheit.

Schrecken — Die bekannten Mittel, wodurch man den schlimmen Folgen des Schreckens vorbeugen will, sind die sogenannten niederschlagenden Pulver oder ein Salz in Wasser. Nur dürfte man nicht so viel kaltes Wasser auf den Schreck trinken. Die heftigern Wirkungen von dem Schrecken werden eben so wie eine Ohnmacht behandelt.

Sommersprossen — Das fleißige Waschen mit kaltem Wasser, oder das Bestreichen mit ausgequetschtem Safte von Körbel und Petersilien sind unschädliche und zuweilen sehr dienliche Mittel, nur muß man dabey die Sonne vermeiden. Leute,

die sich im Winter vom Lande nach der Stadt begeben, verlieren hier gemeiniglich ihre Sommersprossen. Schädlich ist das Waschen mit Schminkwasser, worin Bley enthalten, wodurch die Haut noch mehr verdorben wird. Das Waschen mit warmen Wasser und Seife bringt die Sommerflecken noch mehr heraus.

Ueberbein — Durch die gewöhnliche Anwendung der Salben ohne selbige zu kennen, wird gemeinhin die Verhärtung noch vermehrt. Es ist wahr, daß Ueberbeine durch einen starken Schlag geheilet worden sind; allein dieser Versuch ist mißlich und kann schlimme Folgen verursachen. Ein altes sehr verhärtetes Ueberbein kann nur durch den Schnitt geheilet werden.

Ungeziefer — Man hüte sich bey der Vertreibung des Ungeziefers auf dem Kopf vor Bleysalben, vor der Quecksilbersalbe und andern Mitteln. Das Reinhalten der Haare, das Bestreuen des Kopfs mit Petersiliensaamen ist das Beste, um das Ungeziefer zu tödten.

Verbrennen — Bey Brandschäden mache man Umschläge von kaltem Wasser, von Oel, Weineßig oder Dinte, ferner von ungeschälten gequetschten rohen Grundbeeren, die aber wieder frisch aufgelegt werden müssen, sobald sie warm sind. Die

Brandblasen werden aufgestochen, und die Wunde mit ungesalzener Butter bestrichen. Ist das Gesicht mit Schießpulver verbrannt, so muß man die Pulverkörnchen nicht ausgraben, weil sie leicht zerbrechen, und sodann tief ins Fleisch dringen.

Verschlucken — Wenn man einen fremden Körper verschluckt hat, so lasse man Rücken und Schulter klopfen, Dämpfe von Milch in den Mund gehen, trinke Haferschleim, Milch und Oel, kützele den Schlund mit dem Finger oder mit einer in Oel getauchten Feder, rauche Toback, esse Mehlbrey und verschlucke ein paar Löffel voll Oel hinterher. Auch ein Klystier von Oel und Zucker ist dienlich.

Verstauchung — Man sollte durchaus gleich im Anfange den Wundarzt um Rath fragen, denn je länger die Verstauchung gedauert hat, desto schmerzhafter und schwerer ist die Kur. Man streiche unterdessen die ganze Gegend, wo der Schmerz gefühlt wird, lange und stark, und bringe das Glied in eine Lage, wo der Schmerz am wenigsten empfindlich ist, und mache Umschläge von Wasser mit Brantewein und Eßig.

Verstopfung — Es ist ein schädliches Vorurtheil, wenn man alle Verstopfungen mit heftigen Purganzen zu heben

glaubt. Nicht selten kann durch den heftigen Reitz zu einer Entzündung des Magens Veranlassung gegeben werden. Eine anhaltende Verstopfung sollte nur nach der Vorschrift des Arztes behandelt werden.

Austreten des Mastdarms — Dies ist eine Folge reitzender Mittel, starker Purganzen, heftigen Schreyens, großer Anstrengung beym Stuhlgang, des Durchfalls und der Ruhr. Ist das Uebel vor kurzem entstanden, so läßt es sich durch unverzügliche Zurückbringung des vorgefallenen Theils heben, indem man den Kranken in eine schickliche Lage bringt, mit in die Höhe gehobenem Hintertheil und niederliegender Brust, dann mittelst eines gelinden Drucks mit der flachen Hand die Zurückbringung versucht. Ist das Uebel zur Gewohnheit geworden, so pflegen die Kranken selbst den vorgetretenen Darm zurückzudrücken. Ist die Geschwulst, die Röthe und Hitze groß, so darf man keine Gewalt oder Druck anwenden. Bey Kindern kann man das Hervortreten des Mastdarms verhüten, wenn man sie beym zu Stuhle gehen auf einem etwas hohen Nachtstuhl sitzen und die Füße frey herunter hängen läßt. Am besten ist es, einen Arzt um Rath zu fragen, wenn das Uebel wiederholt eintritt.

Wundliegen — Um das Wundliegen bey Kranken zu verhüten, lege man selbige so viel wie möglich in eine senkrechte Lage, wechsele öfters das Liegen von einer Seite zur andern, und beobachte Reinlichkeit, öfteres Wechseln der Wäsche und Abwaschen des Rückens, von den durch den Schweiß angehäuften Unreinigkeiten.

Als Heilmittel muß folgendes sogleich angewendet werden, so bald man die erste Spur des Wundliegens bemerkt: Man nimmt ein zubereitetes Rehfell, woran die rauhe Seite gut mit Haaren besetzt ist. Dieses legt man mit der nackten Seite zuerst auf das Unterbett des Kranken mit der Vorsicht, daß der Hintertheil des Felles nach dem Kopfe des Kranken, der vordere aber, oder das Halsstück, nach den Füßen gekehrt werde; so daß sich die Haare gegen den Rücken des Kranken aufwärts lehnen oder empor stehen. Ueber das Fell legt man ein weißes leinenes Tuch, das man mit frischem Hirschtalg bestreicht, und auf dieses legt sich der Kranke mit entblößtem Rücken. Wird das Fell von der Ausdünstung nach einiger Zeit steif und runzlicht, so muß man es von neuem zubereiten lassen. Eine Salbe von ungesalzener Butter mit Kampfer, und das öftere Waschen mit Wundwasser schafft Linderung.

Würmer—Die sogenannten Wurmtreibenden Mittel werden häufig gemißbraucht, da doch die Würmer mehr eine Folge, als die Ursachen der Krankheiten sind. Oft giebt man ohne viele Rücksicht Wurmmittel, sobald nur ein Kind blaß aussieht. Die Wurmmittel sind gewöhnlich stark treibende Mittel, wobey die Kinder so geschwächt werden, daß am Ende eine Auszehrung die Folge ist. Man sollte in solchen Fällen, wo die Beschaffenheit der Krankheit ungewiß ist, dem Arzte die Behandlung der Kinder übergeben.

Zahnschmerzen—Es giebt eine große Menge Hausmittel, welche ohne Unterschied bey diesem Uebel angewendet werden. Indessen kann es unmöglich ein allgemeines gewisses Mittel gegen Zahnweh geben, weil die Ursachen verschieden sind: bald sind es hypochondrische und hysterische Krämpfe, bald Flüsse und katharalische Zufälle, bald Beinfraß des Zahns und dergleichen. Das einzige Universalmittel ist das Ausreißen des Zahns. Nur muß man nicht zu geschwind mit diesem Mittel seyn, besonders wenn kein hohler Zahn da ist, und lieber einige Zeit die Schmerzen ertragen, weil der Verlust des Zahns unersetzlich ist. Alles was man gegen Zahnweh thun kann, besteht in Vorbauungs- und

Linderungsmitteln, und als solche sind folgende zu empfehlen:

Vorbauungsmittel sind: das Waschen des Gesichts mit kaltem Wasser, das fleißige Ausspülen des Mundes mit kaltem Wasser, besonders nach Tische; das Reinhalten der Zähne durch fleißiges Abputzen derselben mittelst eines Zahnpulvers aus gebranntem Brod, oder aus gepulverter frisch gebrannter Kohle, oder mit China-Pulver. Ferner: Vermeidung des allzustarken Reibens der Zähne, das Stöchern mit Eisen oder Nadeln; Vermeidung heißer Speisen, besonders der schnellen Abwechselung mit heißen und kalten Speisen oder Getränken; Vermeidung plötzlicher Erkältung und Erhitzung.

Linderungsmittel beym Zahnweh von Erkältung sind: Das Auflegen von Kamillen oder Hollunderblüten auf den Backen; die Anwendung eines Senfpflasters im Nacken; das Trinken von warmen und starkem Hollunderthee, und warme Fußbäder. Beym Zahnweh von hohlen Zähnen gebrauche man geistige Flüßigkeiten; etwa ein paar Tropfen Nelkenöl oder Kamphergeist, welche man auf Baumwolle in den hohlen Zahn bringt; auch kann man den hohlen Zahn mit Wachs ausfüllen.

152.

Verbesserung der Lohgärbereyen.

Die neue Methode des Irrländischen Arztes, David Macbride, welche er der königlichen Gesellschaft der Wissenschaften zu London vorgelegt, und durch eine lange Reihe von Versuchen erfunden und herausgebracht, auch seit vielen Jahren mit Nutzen gebraucht, ist nicht die bloße Speculation eines Stuben-Gelehrten, sondern eine Bearbeitung, die durch vieljährige Erfahrung bestätiget ist.

Diese neue Methode des Lohgerbens hängt hauptsächlich von dem Grundsatze ab, daß das Kalkwasser die Kräfte der Eichenrinde weit besser auszieher, als gemeines Wasser, und daß das Leder, mit Vitriolöl bereitet, weit besser ist, als das mit Säure aus Roggen bereitete. Diese Bereitung und Anwendung des Kalkwassers zur Lohjauche geschieht auf folgende Art. Ein großer Trog oder Wasser-Behälter, welcher in einem Winkel des Gerberengebäudes befindlich ist, muß so angebracht werden, daß man die Lauge aus demselben in alle Lohgruben leiten kann. Es muß über dem Boden einen Hahn oder Krahnen haben, damit man die Lauge nach Belieben abzapfen kann, muß auch mit einem Deckel versehen seyn. Zur Lauge nimmt man auf

1 Oxhoft Wasser 10 bis 20 Pfund frisch-gebrannten ungelöschten Kalk. Dieser muß mit dem Wasser auf dem Grunde umgerühret werden, daß die ganze Mischung die Farbe von Milch erhält, worauf man es ein paar Tage ruhig stehen läßt, bis es so klar geworden, wie das reinste Quellwasser. Dieses Wasser ist es, dessen man sich bedienen muß, um damit die Lohjauche statt des gemeinen Wassers zu machen. Die neue Methode, da das Sohlleder, ehe es in die Lohjauche kommen soll, mit einer Säure eingerichtet werden muß, um die Zwischenräume des Leders aufzuschwellen, bestehet darin, daß man 1 Quart Vitriol-Oel zu 400 Quart Wasser nimmt, und sich dessen auf die Art, wie der gewöhnlichen Roggensäure bedienet. Findet man die Häute hinlänglich getrieben, so kann man sie sogleich in die Lohjauche legen, und das übrige zum Gerben erforderliche nach der alten Art dabey verrichten, wo sich zeigen wird, daß die Kalkwasserjauche das Sohlenleder viel geschwinder durchdringet. In wenig Tagen wird man schon den Unterschied bemerken, der zwischen den Lohjauchen und ihrer Wirksamkeit auf das Leder sich äußert, nach welcher das Sohlenleder binnen einer Zeit von 11 bis 15 Monaten, nach Beschaffenheit der Dicke, Fahlleder

von

von 8 bis 12 Monaten, und Kalbleder in 6 bis 12 Wochen seine Güte erhält, und der Gerber zum wenigsten ein Drittel der Zeit dabey gewinnt. Das nach dieser Methode verfertigte Leder ist von viel besserer Güte, besonders das Sohlenleder, und die größer scheinende Auslage wird durch Ersparung der Eichenrinde reichlich ersetzt, da zudem das Kalkwasser die Eichenrinde vollkommen auszieht, und die Lohjauche daher viel weiter reicht, als die mit gemeinem Wasser verfertigte Jauche... Lohgerber werden diese Methode sehr leicht finden, je mehr sie sich mit derselben bekannt machen.

153.

Nutzen der Flachsschäben.

Nach den Erfahrungen eines Oekonomen thun die Flachsschäben bey Pflanzung junger Obstbäume vortreffliche Dienste. Die Schäben von Schwingen oder Hecheln des Flachses werden bey Ansetzung der jungen Bäume um den Stamm herum, so weit die Wurzeln reichen, gelegt. Sie befördern den Wuchs der Bäume ungemein, ersticken das Gras und dessen Wurzeln, und erhalten das Erdreich locker. Selbst bey alten kranken Bäumen sind sie mit dem besten Erfolg anzuwenden.

154.

Erprobtes Mittel wider die Erdflöhe.

Das Land, worauf der Saamen gesäet werden soll, läßt man, nachdem es umgegraben worden, 2 bis 3 Tage liegen, sodann wird Hühnermist darauf gestreut und etwas umgespitzt, so daß der Mist mit der Erde nur wenig bedeckt wird. Dann streut man den Saamen darauf und harket beydes unter einander. Sogar die Kraut-Pflanzen, welche man zur Saat aussetzt, wenn man Erdflöhe auf den Blüthen bemerkt, können dazwischen mit Hühnermist beworfen werden, da dann der Saamen zur besten Reife kommt. Auch wenn zwischen andere Pflanzen Hühnermist gestreut wird, so sieht man keinen Erdfloh.

155.

Mittel zur Vermehrung der Schaafwolle.

Sind die Schaafe geschoren, so wasche man sie über und über mit Buttermilch; denn sie macht nicht nur den Schaafen die Wolle, sondern auch jedem andern Thiere die Haare stark wachsen. Wer keine Buttermilch bey der Hand hat, der kann auch andere Milch nehmen, sie mit vielem Salz und etwas Wasser vermischen, und die so eben geschornen Schaafe damit einreiben. Beym rechten Gebrauch dieses Mittels

werden auch zugleich die Schaafläuse mit ihrer Brut vertilgt. Es heilt auch oft die Räude oder Krätze.

156.

Wie ist mit Personen, so vom Blitze getroffen worden, zu verfahren?

Da die Wirksamkeit des Erdbades zur Wiederbelebung solcher Menschen, die vom Blitz getroffen worden sind, und todt zu seyn scheinen, durch angestellte Versuche erwiesen ist, so wird nachstehende Bekanntmachung nicht ohne Nutzen seyn:

Wenn sich der unglückliche Fall ereignet, daß ein Mensch vom Blitz getroffen und todtscheinend zur Erde geworfen wird, so entkleide man ihn so schnell als möglich bis aufs Hemde, und löse zuerst vorzüglich die Halsbinde und alle übrigen Bänder an seinem Körper auf. Man macht darauf eiligst in einiger Entfernung von dem Orte, wo er getroffen worden, und wo möglich in einem lockern Erdreich, ein horizontales Grab, so lang, daß der Körper gerade ausgestreckt bequem darin liegen kann, und ungefähr einen halben Fuß tiefer, als der Mensch dick ist. Man ziehet nun den Verunglückten auch das Hemde aus, und legt ihn ganz nackend und horizontal in das verfertigte Grab, so daß er auf dem Rücken und mit dem Rücken etwas höher zu liegen kommt,

als mit den Füßen. In dieser Lage bedeckt man seinen nackten Körper völlig, und etwa eine Hand hoch mit der ausgegrabenen Erde, jedoch so, daß das Gesicht ganz frey, und beym Einwerfen der Erde verschonet bleibe. Man läßt nun den Verunglückten eine Zeitlang so eingegraben liegen, und bespritzt sein Gesicht öfters mit kaltem Wasser. Ist noch ein Funken des Lebens übrig, so pflegt die Wiederbelebung der Erfahrung zufolge binnen einer oder höchstens 3 Stunden zu erfolgen. Zeigt sich nach Verlauf dieser Zeit keine Spur des Lebens, so ist der Unglückliche allzuheftig vom Blitze getroffen, und gleich anfangs völlig getödtet worden. Daß sich dann unter diesen Umständen keine Wirkung des Erdbades, und folglich auch keine Wiederbelebung hoffen laße, versteht sich von selbst. Da es möglich ist, daß die Anwendung dieses Hülfmittels durch Mangel an Arbeitern oder Geräthschaften verzögert werden kann, so muß man die Zeit, bis Arbeiter und Geräthschaften zum Graben herbeygeschafft sind, nicht unthätig verstreichen laßen, sondern dem Verunglückten, wenn er vollblütig ist, zur Ader laßen, und ihn beständig mit kaltem Wasser begießen, und überhaupt die bekannten Mittel anwenden.

157.

Mittel, wenn ein Stück Rindvieh aufgelaufen ist.

Zu einem ausgewachsenen Stück, es sey ein Ochse oder eine Kuh, nimmt man drey Peint, auch zwey Quart, kuhwarme oder aufgewärmte Milch, schüttet in solche einen oder 2 Löffel voll Schnupftaback, rührt es um, gießt es dem Vieh ein, und treibt oder führet solches herum. In 2 bis 3 Minuten bricht es schon durch, und das Vieh ist wieder gesund.

158.

Ein durch Erfahrung bewährt gefundenes Bruchmittel.

Sobald jemand einen Bruchschaden bekommen, so ist zuförderst der herausgetretene Theil der Eingeweide mittelst kaltem Wassers hineinzubringen, und durch zweckmäßige Lage des ganzen Körpers zu erhalten. Man nimt sodann von der Schwarz-Wurzel, (Symphytum officin.) in den Apotheken aber unter dem Namen Consolida maior bekannter ist, so auch Beinwell genennet wird, und zwar frisch eine gute Handvoll, getrocknet und zu Pulver gerieben einen guten Eßlöffel voll, rühret solches über einem gelinden Feuer in einer Thee-Tasse von des Kranken, und zwar am besten des Morgens gelaßenen Urin, ganz langsam kochend zu einem dicken Brey... Diese Masse wird sodann ganz lauwarm

auf den zurückgezogenen Bruch gelegt, ein Stück Leinwand darüber mit einem Heftpflaster, aus Fichtenharz und Wachs bestehend, über welches ebenfalls von dem Pulver der Wurzel gestreut worden, befestiget wird. Nachdem dieses 24 Stunden unberührt auf dem Schaden gelegen, wird das Pflaster abgenommen. Wenn nun dieser erste Verband abgenommen worden, legt man ein zweytes Heftpflaster auf den Schaden, welches mit Fichtenharz und Wachs mit Schwarzwurzelpulver eingekocht, oben drüber noch mit demselben Pulver bestreut, und am besten auf Leder geschmiert wird. Es ist nöthig, solches beym Auflegen über einem Kohlenfeuer gelind zu machen, damit es besser anhefte. Es wird aber nicht eher von dem Schaden abgenommen, als bis es von selbst abfällt. Doch ist dem Kranken zu empfehlen, daß, wenn er auch schon das letzte Pflaster trägt, er doch noch ein Bruchband oder eine Binde von Tüchern mit einem in der Gegend des Schadens gehefteten Bausch trage.

Die Wurzel wird im Frühjahr, und am besten im Merz oder zu Anfange des Aprils bey vollem Monde gegraben, getrocknet und zum Gebrauch aufgehoben.

159.

Vögel aus der Höhe herabzuschießen, ohne dieselben weder an der Haut noch an den Federn zu verletzen.

Herr Vaillant giebt in seiner Reisebeschreibung in das Innere von Afrika folgende Ladung dazu an:

Nachdem er seine Flinte nach Beschaffenheit der Umstände stärker oder schwächer mit Pulver geladen, bediente er sich statt des Propfes eines Stückchen Talchlichts, welches er mit dem Ladstock fest auf das Pulver aufsetzte, den übrigen Theil des Flintenlaufs füllte er mit Wasser. Wenn er nun in einer schicklichen Weite nach einem Vogel schoß, so konnte er ihm weiter keinen Schaden thun, als selbigen blos erschrecken und durchaus naß machen. Sobald er fiel, lief er hinzu, um ihn aufzunehmen. Das Wasser, welches durch das Pulver fortgetrieben wurde, reichte allemal bis zum Ziel, dahingegen das Stückchen Talglicht, welches leichter als Wasser ist, mehrentheils auf der halben Schußweite liegen blieb. Vaillant fügt noch hinzu, daß sein Gewehr oft vom Morgen bis an den Abend auf diese Weise geladen blieb, ohne daß das Pulver im geringsten dadurch feucht wurde, oder der Schuß mißrieth. Es ist überflüßig hinzuzufügen, daß auf diese Art blos in die Höhe geschossen werden kann.

160.

Honigwein zu machen.

Will man einen recht edlen Honigwein fabriziren, so nimmt man dazu die be sten Honigscheiben. Es werden 24 Quart (zu 2 Pfund gerechnet) Wasser in einem Kessel zum Kochen angestellt, und 7 Peint Honig hinzugethan. Dieses wird so lange gekocht, daß nur 19 Quart übrig bleiben. Der wenige Schaum wird abgenommen, und nachdem es verkühlt ist, thut man es in ein Faß, läßt es im Keller gähren und füllt es 4 bis 6 Wochen auf. Die Gährung ist unmerklich und äußert sich nur mit kleinen Blasen am Rande des Fasses. Sie wird nun unterbrochen, das Trübe auf den Boden geklärt, und alles wieder auf ein Fäßgen gebracht, wozu man eine zerriebene Muskatnuß thut. Um den Wein völlig zu klären, wird eine viertel Unze Hausenblase hinzugethan und das Fäßgen zugespündet. Nach 4 bis 6 Wochen wird er hell und klar seyn, und man zieht ihn wieder auf ein präparirtes Fäßgen ab, darin er Jahr und Tag zugespündet liegen bleibt. Nach Belieben kann man ihn vom Fäßgen nach und nach zapfen, oder ihn auf Bottel ziehen und man hat einen vortrefflichen Honigwein, den der Kenner nicht von Traubenwein unterscheiden kann. Je älter er wird, desto besser wird er.

161.

Wider den Brand im Waizen.

Ein sehr gutes Mittel wider den Brand im Waizen ist der Kupfervitriol, der auch cyprischer oder blauer Vitriol heißt. Man gießt auf 3 Unzen davon einige Pfund Wasser, worin er sich bey fleißigem Umrühren binnen 24 Stunden völlig auflößt. Die Auflösung kann man so lange als man will stehen lassen. Will man Gebrauch davon machen, so gießt man noch so viel reines Wasser zu, als erforderlich ist, um ein Buschel Waizen damit gehörig anzufeuchten. Man wird durch dieses Mittel, das sehr wohlfeil ist, keinen Brand in dem Waizen bekommen, selbst wenn der Saame sehr brandig wäre.

162.

Bewährtes Mittel wider das Aufblähen des Rindviehes durch übermäßige Kleefütterung.

Man nimmt ein Drachm Akeleisaamen, (Aquilegia vulgaris L.) stößt selbigen und mischt ihn unter frische Butter. Sodann läßt man auf ein Stück Brod 20 bis 30 Tropfen Steinöl fallen, und streicht die mit dem gestoßenen Saamen vermischte Butter darauf, und steckt es dem aufgeblasenen Stück Rindvieh ins Maul.

163.
Blutstillendes Mittel.

Man nimmt eine Handvoll frischen klein geschnittenen und gequetschten Mistel, und legt es auf die Wunde. Dadurch kann der stärkste Blutfluß bey einer Wunde gestillt werden.

164.
Flecken von rothem Wein und Kirschen aus Tischtüchern heraus zu machen.

Man taucht, sobald als möglich, den befleckten Theil in kochende Milch, reibt ihn ein wenig damit, und wäscht ihn sodann in reinem Wasser gelinde aus.

165.
Den Flachs gegen Erdflöhe zu sichern.

Wenn sich die Erdflöhe zeigen, muß man die aufgegangene Saat mit fein gemahlnen oder gestoßnen Gyps überstreuen, und dies bey trocknem Wetter 8 Tage lang wiederholen. Davon verschwinden die Erdflöhe gänzlich, und die Saat wächst sehr schnell.

166.
Mittel gegen die Mäuse.

Man kocht Eichenholzasche zu einer guten Lauge, schüttet diese, wenn sich die Asche zu Boden gesetzt hat, ab, und weicht darin Roggen, Waizen, Gerste u. s. w. etwa 24 Stunden lang ein. Bemerkt man nun in einem Felde viel Mäuse, so streut man diese

so gebeitzten Getraidearten in und neben den Mäuselöchern, wo das Ungeziefer verschwinden wird.

167.

Tragantmasse zu Abdrücken.

Man füllet den dritten Theil eines Glases mit Gummi Tragant an, gießt es voll Wasser, und läßt es 24 Stunden stehen, während dem man es manchmal umrührt. Wenn der Tragant aufgeweicht ist, preßt man ihn durch Leinwand, um ihn von allen Unreinigkeiten zu befreyen.

Unterdessen stößt man Kreide oder Bleyweiß, oder auch von jedem die Hälfte, zu dem allerfeinsten Pulver, und seihet selbigen durch. Nun schüttet man den Tragantschleim auf einen Tisch und knetet von dem weißen Pulver so viel darunter, daß daraus eine Masse wird, welche sich in ein Modell drücken läßt.

Die Abdrücke, welche man mit dieser Masse macht, werden, wenn sie recht ausgetrocknet sind, außerordentlich hart, und man kann sie mit Glanzgold vergolden, ohne daß man vorher einen Grund auflegt, man kann sogleich die Politur auftragen. Diese Masse läßt sich einige Zeit gut erhalten, wenn man sie in ein feuchtes Tuch einschlägt und in einem Topf, den man mit Papier fest zubindet, in den Kel-

ler stellet. Man kann sie auch zu allerhand Verzierungen gebrauchen.

168.

Ein dauerhafter Kütt für Porzellan und Glas.

Frischer ungelöschter Kalk wird zu Pulver gerieben, hernach mit Molken oder frischem Käß und Eyweis zu einer breyartigen Masse vermischt, und dann schnell zum Kütten angewendet, weil er in kurzer Zeit hart wird.

Oder — Vier Theile Silberglätte, ein Theil ungelöschter Kalk und ein Theil gewöhnliches Glas, jedes zu einem feinen Pulver gemacht, unter einander gemischt, und mit altem Leinölfirniß zu einem Teig gemacht; dieser Kütt ist wasserfest.

169.

Kütt zum Zusammensetzen der Röhren bey Wasserleitungen.

Zu den thönernen Röhren kann man sich entweder eines warmen oder kalten Kütts bedienen.

Zum warmen Kütt nimmt man Bolus, Bachsand, Glas, Eisenschlacken, von allen gleich viel; Ziegelmehl von alten Brücksteinen so viel, als alles vorige zusammen, rüttelt alles durch ein Sieb, und mischt es wohl unter einander. Hierauf schmelzt man zweymal so viel Pech, als alle vorgenannte Materien mit einander ausmachen,

in

in einem eisernen Topfe mit etwas Leinöl und Schmeer. Wenn es kocht, mischt man das obige Pulver nach und nach unter beständigem Umrühren ein, bis es sich am Rührholze fadenweis wie Terpentin aufziehet, welches, wenn man es ins Wasser wirft, sogleich hart wird.

Alsdann wird es in ein Gefäß gegossen, worin Wasser ist, und wenn es hart geworden ist, aufgehoben.

Wenn man es nachher brauchen will, wird es mit einem starken Hammer zerschlagen, und über dem Feuer geschmolzen. Man muß aber auch zugleich die Röhren heiß machen, und beydes heiß zusammen setzen.

Der kalte Kütt wird gleichfalls von obigem gemischten Pulver präparirt, und mit Nußöl dünne gemacht; dann mischt man ein wenig fein zerschnittenes Werg, oder auch Baumwolle darunter, und thut darnach durchgesiebten ungelöschten Kalk dazu, so viel, bis sich der Kütt weder an das irdene Gefäß, noch an das Rührholz, noch an die Hände mehr anlegt, so daß man damit wie mit Wachs umgehen kann.

Zu eisernen Röhren macht man folgenden Kütt, der auch für steinerne und thönerne Röhren gut ist. Man nimmt gleiche Theile Mastix, Weihrauch, Kolophonium

und klein geschnittene Baumwolle; ungelöschten Kalk so viel als das vorhergehende alles zusammen, und macht es mit Nußöl zu einer Masse. Je länger es im Wasser liegt, desto besser wird es.

Bleyerne Röhren werden zusammen gelöthet.

170.

Ein guter Kütt für Holz.

Wenn man große hölzerne Cisterns zu verkütten hat, oder sonst Holzwesen, das Wasser halten soll, so muß man solches ganz ausschöpfen, oder das Wasser ganz ablassen können: alsdann kann man einen Kütt von Pech, Rindsblut, Leinöl, Terpentin, und recht fein geriebenen Backstein-Mehl unter einander in einem eisernen Geschirr beym Feuer schmelzen, die Spalten oder Fugen, so man verkütten will, fein warm mit Kohlen anmachen, und gut trocknen; alsdann diesen Kütt darein gegossen, und mit Werg die Fugen gut ausgestopft. Es kann auch, wenn man diesen Kütt recht gut bereiten will, Kolophonium mit dazu genommen und im Feuer mit zerschmolzen werden.

171.

Ein guter Steinkütt, heiß zu gebrauchen.

Heißen Steinkütt gebraucht man, wenn große steinerne Cistern und Röhrkästen,

die Wasser halten müssen, zusammenzuse-
tzen sind: welche Arbeit wegen des Wasser-
haltens, und weil die Steine an sich selbst
kalt sind, mit Feuer wohl warm gemacht
werden muß, damit die Steine solchen Kütt
wohl an sich nehmen, und so fest, als Eisen
selbst halten möge; hierzu ist aber der beste
Kütt dieser, als:

Ein Centner Pech, ein halber Centner
Kolophonium, ein viertel Centner Mennig
oder recht feine Silberglätte, ein viertel
Centner Bleyweiß, ein achtel Centner ge-
riebenes Backsteinmehl, solches muß völlig
zu einer Masse gesotten, und dann die Fu-
gen damit ausgegossen werden, welches wie
Eisen hält.

172.

Ein Steinkütt, kalt zu gebrauchen.

Kalten Steinkütt gebraucht man, wenn
man aus vielen Stücken Steinen eine ho-
he Säule oder ein Bildniß aufführen und
zusamensetzen will, wo oftmals die Steine
nicht so groß sind, daß man eine solche Ar-
beit daraus verfertigen kann; oder wenn
von solcher Arbeit Stücken abbrechen, als-
dann muß man sich mit einem kalten Kütt
zu helfen wissen, der in der Geschwindigkeit
wirksam ist.

Man nimmt frischen Quark von dem
Sandstein, den man kütten will, recht klar

gerieben, und ungelöschten Kalk, machet solches mit Eyweiß an, und küttet die einzelnen Stücken damit zusammen; sie sind in etlichen Minuten eisenfest

173.
Englisches Pflaster zu machen.

Man löse feine rußische Hausenblase in Brantewein auf, spanne über einen Rahmen ein Stück schwarzen Taffet aus, und bestreiche ihn mittelst eines Pinsels mit der Hausenblasen. Wenn der Anstrich getrocknet, bestreicht man ihn wieder, und zwar mehrere Mal. Bey dem letzten Anstrich mischt man unter die Hausenblasen, um ihr einen angenehmen Geruch zu geben, ein wenig wohlriechenden Balsam. Der Taffet muß aber vor der Ausspannung umgesäumt werden, sonst hält er die erforderliche Spannung nicht aus.

174.
Königswasser.

Das Königswasser ist das eigentliche Auflösungsmittel des Goldes. Es löset aber auch alle andere Metalle auf, welche weder Scheidewasser noch Salzgeist vor sich allein auflösen können. Man kann es auf verschiedene Art bereiten.

Entweder vermischt man zwey Theile reines Scheidewasser mit einem Theile Salzgeist. Oder man löset in 4 Theilen

Salpetersäure einen Theil Salmiak auf; oder auch: man löset in einer beliebigen Menge Scheidewasser so viel Salmiak auf, als sich ohne Hülfe der Wärme auflösen läßt; oder endlich: man löset einen Theil Kochsalz in vier Theilen Scheidewasser auf.

175.

Gold aufzulösen.

Man thut eine Phiole, oder in Ermangelung derselben, in ein gewöhnliches Arzneyglas, eine Unze Königswasser, setzt das Glas in warmen Sand oder hält es auch nur über gelindes Kohlenfeuer. Wenn so das Königswasser erwärmet ist, trägt man vermittelst einer mit dem Königswasser angefeuchteten dünnen Glasröhre ein Blättchen geschlagenes Gold nach dem andern hinein. Das Gold wird sich bald auflösen; man fährt mit dem Eintragen des Goldes so lange fort, bis man siehet, daß die Goldblättchen sich nicht mehr auflösen wollen. Es wird hierzu ein Drachm Goldblättchen erfordert. Man läßt das Glas erkalten, gießt alsdann ungefähr eine Unze distillirtes Wasser hinzu, filtriret die gesammte Flüßigkeit durch einen Trichter von Druckpapier, und hebt die Flüßigkeit in einem Glase auf, das man entweder mit einem eingeschliffenen Stöpsel oder mit

oder mit Wachs wohl verwahret, so lange man will.

Diese Goldauflösung hat eine schöne hochgelbe Farbe. Wenn man, besonders wenn sie warm ist, einen Finger, oder eine Feder hineintauchet, so werden diese dunkel purpurroth gefärbt. Von dem Finger gehet diese Farbe nicht eher ab, als bis sich die Haut abgeschälet hat, welches oft erst nach einem viertel Jahr geschiehet.

176.

Eine Goldauflösung mit grünem Vitriol niederzuschlagen.

Man nimmt zehn bis zwölfmal so viel grünen Vitriol, als Gold in der Auflösung befindlich ist, löset ihn in kaltem Wasser auf, filtriret alsdann die Auflösung durch, und gießt sie zu der Auflösung des Goldes. Man läßt die Mischung wenigstens vierundzwanzig Stunden lang stehen. Wenn sie alsdann klar geworden, gießt man sie von dem zu Boden liegenden bräunlichen Pulver ab, kocht dieses eine Viertelstunde mit ein wenig Scheidewasser, gießt dann dieses ab, wäscht das Pulver mit reinem Wasser etliche Mal aus, und trocknet es. Dieses ist das reinste Gold, so man haben kann. Will man es in gediegener Gestalt haben, so schmelzt man es in einem Tiegel mit ein wenig Salpeter.

—

177.

Goldamalgama.

Das Gold vereiniget sich so wohl in der Kälte als in der Wärme leicht mit Quecksilber. Man thut ein Drachm Goldblättchen in einen gläsernen Mörser (denn durch einen Mörser von Serpentinstein dringet das Quecksilber durch, und durch einen metallenen Mörser wird das Amalgama verunreiniget) gießt sieben und einen halben Drachm laufendes Quecksilber hinzu, und reibet beydes so lange zusammen, bis das Amalgama recht geschmeidig ist, worauf man es verschiedenemal mit laulichem Wasser abwäscht. Dieses Amalgama hat beynahe die Beschaffenheit von Butter oder Fett. Will man aber ein Goldamalgama vermittelst des Feuers bereiten, so macht man eine beliebige Menge Goldspähne in einem Tiegel glühend; zu gleicher Zeit erwärmt man in einem andern Schmelztiegel so viel Quecksilber, als man glaubt, daß nöthig sey, die Goldspäne damit zu bedekken. (Wenn man auch zu viel Quecksilber nimmt, so schadet es nichts, denn man kann den Ueberfluß nach Belieben wieder von dem Amalgama trennen, wenn man dieses durch ein weiches Leder drückt, so lange als noch etwas Quecksilber durchsprützt.) Sobald das Quecksilber im Tiegel anfängt zu

rauchen, gießt man es in den Tiegel, worin das glühende Gold ist, nimmt es vom Feuer, und rühret es mit einem Tobackspfeiffenstiel so lange um, bis es kalt ist.

Wenn man das Amalgama zur Feuervergoldung brauchen will, so ist es am besten, wenn man statt der Goldfeilspäne sich des Goldpulvers bedient, das man aus der Goldauflösung mit blauem oder Kupfer-Vitriol auf eben die Art, wie solches vermittelst des grünen Vitriols geschiehet, niedergeschlagen hat.

Dieses sehr zarte Goldpulver amalgamiret sich nicht nur leichter mit dem Quecksilber, sondern die Vergoldung erlangt auch eine so hohe und prächtige Farbe, daß alle andere Vergoldungen in Vergleichung mit ihr matt erscheinen.

178.

Borax zu calziniren.

Man zerstößt den Borax gröblich, und setzt ihn in einer geräumigen eisernen Pfanne über ein mäßiges Kohlenfeuer, wobey man ihn fleißig mit einem eisernen Löffel umrühret. Er zerfließt bald, und die Masse wird braun, nach und nach aber wird sie schönweiß. Man läßt sie so lange über dem Feuer, als man ein Bröckeln höret, welches demjenigen ähnlich ist, welches Butter oder ein anderes Fett beym Schmelzen ver-

anlaßt. Wenn man dieses nicht mehr bemerkt, und wenn sich die Klümperchen leicht zu einem unfühlbaren Pulver zerdrücken lassen, so nimmt man die Pfanne von dem Feuer, und läßt den nunmehr calcinirten Borax kalt werden. Man muß, um nur eine kleine Menge Borax zu calciniren, ein ziemlich geräumiges Gefäß nehmen, weil er sich über dem Feuer ungemein stark aufblähet. Von einer halben Kaffetasse voll rohen Borax bekommt man einen ganzen Teller voll calcinirten. Er ist sehr leicht, locker und staubartig.

179.

Goldschlagloth.

Zu feinem Gold nehme man sechszehn Gran fein Gold und zwey Gran fein Silber, thue beydes in einen neuen Schmelztiegel, setze ihn in einen Windofen, und lasse es fließen, rühre es durch einander, und werfe calcinirten Borax, etwa wie ein paar Erbsen groß, dazu, wenn es klar fließet. Sodann gieße man es in den Einguß, schneide es zu einem dünnen Blech, und siede es ab, so ist es zum Gebrauch fertig. Bey einer solchen geringen Quantität, als die angegebene ist, braucht man nicht einmal einen Schmelztiegel, sondern man kann sich statt desselben einer ausgehöhlten Schmiedekohle bedienen, und es

an einem Licht oder einer Lampe vermittelst eines Löthrohrs schmelzen. Sollte die Arbeit, die man zu löthen hat, sehr dünne seyn, so kann man wohl zu einem Theil fein Gold, ein viertel fein Silber und noch mehr setzen.

Zu karathigem Gold nehme man ein viertel Unze fein Gold, ein Drachm fein Silber, ein Drachm Kupfer, und verfahre damit wie vorher. Nachdem nun die Arbeit mit Roth oder Weiß, oder mit beydem zugleich beschickt ist, nimmt man auch in voriger Portion Silber und Kupfer zum Schlagloth, damit man, so viel möglich, eben dieselbe Farbe beym Schlagloth erhalte, welche die zu löthende Arbeit hat. Wenn die Arbeit groß oder von Ungarischem oder wenig versetztem Golde ist, so nimmt man auch wohl etwas mehr Gold als einen Theil, und etwas weniger Silber und Kupfer als einen Theil. Ist das Gold aber schlecht, und die Arbeit schon an einem Ort gelöthet, oder das zu löthende Stück dünne und zart, so macht man das Verhältniß umgekehrt, also weniger Gold und mehr Zusatz, als einen Theil.

Zu ganz dünnen Sachen oder gar schlechtem Golde, macht man das Schlagloth aus zehn Gran fein Gold und zwanzig Gran fein Silber, oder Kupfer. Das Gold,

welches man zusammenlöthen will, muß man an den Stellen, welche eigentlich gelöthet werden sollen, mit einer Feile rein feilen, oder doch wenigstens mit der Krazbürste auffrischen, sodann mit einem eisernen Drathe zusammenbinden, hierauf die zu löthende Stelle vermittelst eines Pinsels mit Wasser anfeuchten. Man legt alsdann das in zarte Stückchen geschnittene Goldschlagloth darauf, und schüttet so viel Borax darüber, daß das Loth und die zu löthende Stelle vollkommen davon bedeckt werde. Was große und starke Sachen, oder auch Sachen von mittelmäßiger Stärke sind, legt man nunmehr in ein Kohlenfeuer, belegt sie rund um mit Kohlen, und bläset diese mit einem Blasebalg an. So bald man siehet, daß das Schlagloth einen wässerigen Glanz und eine zurückstrahlende Oberfläche annimmt, so wirft man sogleich die obenliegenden Kohlen herunter, nimmt die gelöthete Arbeit heraus, und kühlet sie in Wasser ab. Bey ganz kleinen und sehr dünnen Sachen bedienet man sich des Löthrohres. Man macht eine Höhlung in eine Schmiedekohle, legt die Arbeit hinein, deckt sie mit einer kleinen Kohle zu, und schmelzt so, vermittelst des Löthrohrs, das Loth an der Spitze der Flamme. Die Arbeit läßt man alsdann entweder in der

Kohle von selbst erkalten, oder man kühlet sie in Wasser ab.

Wenn ein Stück (besonders von schlechtem Golde) gelöthet oder oft im Feuer gewesen ist, so ist es unansehnlich und seiner Farbe beraubt. Man kann ihm aber auf folgende Art nicht nur seine Goldfarbe wieder geben, sondern dieselbe auch noch schöner machen, als sie vorher war.

Man siedet zuerst das Gold ab: man löset nemlich eine beliebige Menge Allaun in reinem Wasser in einem kupfernen Kesselchen auf, glühet die Arbeit, und wirft sie sogleich in das Allaunwasser. Man setzet das Kesselchen auf ein Kohlenfeuer, und läßt es etliche Minuten kochen. Dann nimmt man die Arbeit heraus, reibt sie mit pulverisirten Bimsstein, und wischt sie mit einem Lappen wieder ab. Weil aber nach dem Sude das Gold zwar rein, aber blaß und weißlich erscheinet, so giebt man ihm durch das Färben seine vorige Goldfarbe wieder. Man nimmt nämlich gereinigten Salpeter, Allaun und Kochsalz, von jedem gleichviel, reibt alles klein und wohl unter einander, taucht die Arbeit in Wasser oder Bier, und wälzet sie in dem Pulver herum, daß sie ganz davon bedeckt werde. Alsdenn legt man sie auf glühende Kohlen, und läßt sie so lange liegen, bis das Pulver zum

zwey=

zweytenmal anfängt zu kochen. Sobald man solches bemerkt, muß man sie aus dem Feuer herausnehmen, und in Wasser oder Bier ablöschen. Das noch anhängende Pulver macht man mit einer saubern Krazbürste los, und trocknet die Arbeit mit einem reinen Lappen sauber ab, so hat man die schönste Goldfarbe. Man kann die Arbeit nochmals mit einem Zahn, Stahl, oder Blutstein poliren, so wird sie um so viel schöner.

180.

Grüne Gartenbohnen haltbar und mit Beybehaltung ihres eigenthümlichen Geschmacks und grünen Ansehens einzumachen.

Man nimmt ein Gefäß von Eichenholz, am liebsten ein kleines Faß, auf welchem Wein gelegen hat. Sobald man Bohnen hinreichend gesammelt, werden sie gewöhnlichermaßen geputzt und fein geschnitten, darnach menget man auf 2 oder 3 mal die Bohnen mit Salz wohl untereinander, und alsdann werden sie in das zum Aufbewahren bestimmte Faß, jedoch auf 2 oder 3mal, hinein gethan. Ist das Faß nicht groß, so kann man es halb mit Bohnen anfüllen, und stampft sie so stark als möglich, wie beym Einmachen des Sauerkrauts. Den Saft, der sich bald genug in Menge zeigen wird, gießt man ab, und hebt ihn besonders

auf, und thut alsdann das andere Viertel, Drittel, oder die andere ganze Hälfte Bohnen in das Faß wieder gestampft; das Salzwasser, wenn noch mehr Bohnen hineinzuthun übrig sind, wird abgegossen, und fortgefahren, bis das Faß voll ist. Dann wird das Faß, welches mit guten Reifen gebunden seyn muß, an einen temperirten Ort gestellt, der oberste Boden fest zugespundet, und die abgegossene Sohle kann man durch das Zapfenloch nachfüllen. Sie muß wenigstens einen Zoll hoch auswendig auf dem Boden stehen. Man sieht täglich nach, ob sich von dem Salzwasser was in die Bohnen hineingezogen hat, in welchem Falle man noch mehr nachgießen muß. Nach 3 bis 4 Tagen werden die Bohnen, wie man an den aufsteigenden Bläschen sehen wird, anfangen zu gähren. Diese Gährung, während welcher das Faß immer an dem temperirten Orte bleiben muß, ist in 3 bis 4 Wochen beendiget, und das Zeichen der Beendigung ist, wenn keine Blasen mehr aus dem Zapfenloche aufsteigen, und keine Lake sich mehr einziehet. Die übrig bleibende Lake (denn es bleibt immer welche übrig) ist für das Vieh zu nutzen. Man kehre sich daran nicht, wenn nach einigen Tagen der Gährung die Lake eine schimmlichte Haut bekommt; unter dieser Haut

bleibt dieselbe frisch. Ist die Gährung beendiget, so wird die Lake abgegossen, der Zapfen eingeschlagen, und wenn es noch nicht geschehen wäre, die Reifen fest angetrieben, damit die Luft keinen Zutritt habe, und keine Lake ablaufe. Nun wird das Faß an einen trocknen, luftigen und vor dem Frost gesicherten Ort gestellet, gleichviel, Keller oder Kam̃er. Man laße es an diesem Orte stehen, und sehe wöchentlich einmal nach, ob etwas auslaufe, wische den angesetzten Schimmel ab, und man wird sie dann auf ein Jahr gut erhalten.

Will man nun das Faß anbrechen, so wird es in einen Zuber gesetzt, der Boden herausgeschlagen, die dabey etwa ablaufende Lake, so wenig derselben auch seyn mag, wieder aufgegossen, und zuvor die Reifen aufs neue angetrieben. Von nun an darf der Boden nur darauf gedeckt, und mit einem Tuche belegt werden, das Eindringen der Luft zu verhindern. Man nehme nun, so viel als man zu einer Mahlzeit braucht, gieße so viel als erforderlich frisches Wasser dazu, koche sie 2 Stunden lang stark, ja nicht langsam, dann werden sie in ein Gefäß gethan, und kalt Wässer darauf gegossen, je mehr desto besser, und so bleiben sie über Nacht stehen. Dies ist das Mit-

tel, das Salz wieder heraus zu ziehen, die Bohnen aufzuquellen, und ihnen ihre natürliche Farbe, Weichheit und Geschmack ziemlich wieder zu geben. Haben sie so lange gestanden, so werden sie mit einem Durchschlage aus dem Wasser genommen. Sind sie weich genug und ohne Salzgeschmack, so kann man dieselbe zurichten, ohne sie wieder zu kochen, und ganz wie frische Bohnen behandeln. Sind sie noch hart und salzig, so werden sie in neues frisches Wasser gethan und eine Stunde gekocht, jedoch etwas mäßiger, als das erstemal, ohne sie nachher aufs neue einzuwässern.

181.

Regeln zur Erhaltung des Gesichts.

Es ist zwar unmöglich, alle Schwäche u. Abnahme des Gesichts, die das Alter oder Kränklichkeit verursachen, zu verhüten, aber man kann dieses natürliche Uebel durch Vorsicht und eine gute Augen-Oeconomie wenigstens aufhalten und mildern... Hierzu können folgende Regeln nützlich seyn:

1stens—Man halte sich nie lange Zeit weder an einem ganz finstern, noch an einem solchen Orte auf, wo man einem blendenden Lichte ausgesetzt ist. Die Gründe, worauf sich diese Regel stützet, beweisen, wie schädlich es sey, aus einem sehr dunkeln Zimmer

schnell in ein sehr helles überzugehen, und so auch umgekehrt. Auch ergiebt sich daraus, daß eine Stube, so gegen Mittag liegt, für Personen von einem schwachen Gesicht nicht taugt.

2tens—Man vermeide so viel man kann, sehr kleine Schrift zu lesen.

3tens—Man lese nie in der Dämmerung, oder im Dunkeln, noch, wenn die Augen nicht recht gesund sind, bey Lichte.

4tens—Man muß die Augen nicht auf glänzenden Gegenständen ruhen laßen, am wenigsten des Morgens beym Erwachen. Das Schlafzimmer darf alsdann durchaus nicht von der Sonne beschienen werden, sondern nur eine mäßige Hellung haben. Aus demselben Grunde taugen Bettvorhänge von weißer und rother Farbe nichts. Eben so wenig taugt es, wenn die Betten gar keine Vorhänge haben, und die Augen gegen ein freyes Fenster gerichtet sind. Wer schwache Augen hat, wird grüne Vorhänge sehr angenehm und stärkend finden.

5tens—Weitsichtige Personen sollten sich gewohnen, bey etwas weniger Licht und in etwas geringerer Entfernung vom Auge zu lesen, als sie insgemein zu thun pflegen; Kurzsichtige hingegen müßen sich üben, das Buch so weit als möglich von den Augen zu

halten. Auf diese Weise werden beyde ihr Gesicht verbessern, anstatt daß sich bey einem entgegengesetzten Verhalten das Uebel immer verschlimmert.

6tens — Nichts erhält das Auge länger, als wenn man beständig darauf sieht, sowohl beym Lesen als beym Schreiben eine gleichförmige mäßige Hellung zu haben, wie sie unserm Auge am meisten angemessen ist; ein zu schwaches Licht strengt sie zu sehr an, ein zu helles blendet sie; und doch leiden sie weniger bey einem Mangel als bey einem Uebermaaß von Licht. Denn das schwache Licht thut an sich keinen Schaden, sondern die Augen werden nur angestrengt, indem sie sich bemühen, die Gegenstände zu erkennen, denen es an der gehörigen Helligkeit fehlt; ein zu starkes Licht aber greift das Auge unmittelbar an. So haben viele ihr Gesicht verloren, weil sie häufig in die Sonne oder ins Feuer sahen, andere weil sie zu plötzlich aus einem starken Dunkel ans helle Licht gekommen sind. Wie nachtheilig es ist, oft auf helle glänzende Gegenstände zu sehen, lehret uns die Erfahrung von den Bewohnern der Länder, die den grösten Theil des Jahres mit Schnee bedeckt sind, wo Blindheit ein sehr gemeines Uebel ist, und wo die Leute genöthigt sind, ihre Augen mit einem Schleyer zubedecken,

um den schädlichen Wirkungen des blendenden Lichts vorzubeugen; selbst der unerfahrne Wilde sucht die Gefahr durch ein paar hölzerne Kapseln mit einer engen Oeffnung, die er über die Augen bindet, abzuwenden. Ein einziger Blick in die Sonne, macht die Augen für eine Meile unfähig, zu sehen, und wieder glänzende Gegenstände zu erkennen.

182.

Mittel gegen die Augenschwäche.

Zu einem Peint Brantewein thue man 2 Unzen Rosmarin-Blätter, schüttelt dieses des Tages ein paarmal untereinander, läßt es 3 Tage stehen, und seihet es alsdann durch. Von dem Klaren dieses Aufgusses nimmt man einen Theelöffel voll, vermischt ihn mit vier Theelöffel voll warmen Wasser, und wäscht damit des Abends die Augen so, daß auch etwas von der Flüßigkeit zwischen das Augenlied und den Augapfel komme. Nach und nach mischt man immer weniger Wasser bey, bis man endlich von beyden gleichviel nimmt.

183.

Dem Kochsalz den bittern Geschmack zu benehmen.

Das Kochsalz enthält bisweilen fremdartige Salze, die ihm einen bittern Geschmack geben. Gewöhnlich ist bitter Kochsalz oder Kalkkochsalz beygemischt. Diese

kann man folgendermaßen davon scheiden. Auf ein Pfund Salz nehme man ein halb bis ein Pfund reines Wasser, rühre es recht damit an, und laße das Wasser nach einigen Stunden davon ablaufen, u. trockne das Salz wieder. Man erlangt auf diese Weise ein gutes Tischsalz. Das abgelaufe- Salzwasser kann man dem Vieh geben.

184.

Ein Mittel, wundgestoßene Schienbeine bald zu heilen.

Man stößt sich nur gar zu oft, zumal im Finstern, an das Schienbein. So oft dieser Fall vorkommt, so ist man auch in Gefahr, ihn erheblich zu machen. Man darf nur die gestoßene, von der Haut entblößte Stelle wie eine Wunde oder Geschwür mit Salben oder Pflastern behandeln, so hat man einen offenen Schaden, der Monate lang dauern kann, der Schmerzen und übrigen Folgen nicht zu gedenken. Legt man hingegen ein Läppchen oder ein Stückchen Löschpapier in Brantewein oder Eßig getaucht darüber, der Schade mag auch noch so groß seyn, läßt das Papier bis zur völligen Heilung liegen, und befeuchtet es nur von Zeit zu Zeit, wenn es zu trocken werden will, mit Brantewein oder dergleichen, so daß keine Luft dazu kommt, und keine Eiterung erregt wird, so kommt man in wenig Tagen davon.

185.

Alte Vergoldungen zu reinigen, und ihnen den vorigen Glanz wieder zu geben.

Dieses kann mit Seifenwasser, Pottaschenlauge, oder Salmiakgeist, am sichersten aber mit Weingeist geschehen.

Bey goldenen Borten, Stickwerk, und in Seide eingenähten Goldfäden, bedient man sich einer weichen Bürste, taucht sie in warmgemachten Weingeist, und wäscht die Sachen damit. Das Gold bekomt nicht nur seinen vorigen Glanz wieder, sondern es werden auch die schmutzig gewordenen Farben der Seide wieder lebhaft und hell.

Bey der Reinigung der Glanzvergoldung auf Holz verfährt man folgendergestallt:

Man belegt zuerst diejenigen Stellen, wo das Gold ganz abgegangen ist, auf die gewöhnliche Weise mit neuem Golde, darauf löset man eine Unze Pottasche in einem Quart Wasser auf, gießt die Flüßigkeit durch Fließpapier, befeuchtet damit einen Fuchsschwanz, und wischt mit demselben die Vergoldung ab, indem man sanft darauf hin und herreibt. Gleich darauf muß man einen Schwamm in Flußwasser tauchen, und damit die Vergoldung hurtig und recht naß abwaschen, damit die Pottaschenlauge, die sonst die Vergoldung angreifen würde, wieder weggebracht wird.

Man gießt etwas reines Wasser darüber, und läßt es abtröpfeln. Wenn es trocken ist, reibt man es mit einem warmen Tuch ab. Auf eben die Art reibt man auch die Oelvergoldung, und überziehet sie hernach mit einem Goldfirniß von Weingeist, und zuletzt mit einem fetten Firniß.

186.

Goldene Schrift.

Man löse eine beliebige Menge pulverisirtes Ammoniak-Gummi in Wasser auf, in welchem man zuvor etwas arabisches Gummi und Knoblauchsaft aufgelöst hat. Diese Auflösung hat eine milchige Farbe, und wird daher auch in den Apotheken Ammoniakmilch genennet.

Mit dieser Milch schreibe oder male man auf Pergament oder Papier, eine Figur oder eine Schrift, und lasse es trocknen, worauf man sie zu irgend einer Zeit, wenn man will, so lange anhaucht, bis sie feuchte werden, und unmittelbar darauf Blattgold über diese Buchstaben legt, und mit Baumwolle andrückt. Wenn das Papier wieder trocken ist, welches sehr bald geschiehet, so reibt man mit einem weichen Pinsel das überflüßige Gold ab, wo dann selbst die feinsten Züge der Schrift vollkommen deutlich und vergoldet zum Vorschein kommen werden.

187.

Musivgold zu machen.

Man schmelzet ein Pfund englisches oder Bergzinn in einem Tiegel, und läßt ein halbes Pfund Quecksilber in einem eisernen Löffel so heiß werden, daß es rauchet, alsdann gießt man dieses in das geschmolzene Zinn, und rühret es mit einem erwärmten eisernen Stabe um, und nimmt den Tiegel vom Feuer. Wenn die darin enthaltene Materie kalt geworden, macht man sie zu Pulver, und vermischt damit ein halbes Pfund Schwefelblumen. Diese Mischung schüttet man in einen gläsernen Kolben, sezt diesen in eine Sandkapelle, und giebt etliche Stunden lang ein mittelmäßig starkes Feuer, damit sich die Mischung sublimire. Wenn man siehet, daß sich nichts mehr sublimiret, so läßt man das Feuer ausgehn, und die Materie erkalten. Man zerschlägt alsdann den Kolben, und man wird im obern Theil desselben eine salzige Materie finden, die gröstentheils aus Salmiak bestehet. Unter dieser befindet sich eine rothe Masse, die Zinnober ist. Unten aber befindet sich das Musivgold, als eine glänzende goldfarbige Masse, welche ungefähr ein Zwölftel mehr als das dazu genommene Zinn beträgt.

Oder — Man nehme zwölf Unzen Zinn und sechs Unzen Quecksilber, verfahre mit

diesem wie zuvor, und vermische es alsdann mit sieben Unzen Schwefelblumen und sechs Unzen Salmiak. Das übrige Verfahren ist ganz dem vorhergehenden gleich.

Oder — Man kann auch Musivgold ohne Quecksilber machen. Man nehme acht Unzen gekörntes und fein durchgesiebtes Zinn, und vermische es mit sechs Unzen Schwefel und vier Unzen Salmiak, thue es in einen Kolben, und verkalke es sechs bis sieben Stunden. Die Farbe dieses Musivgoldes ist nicht so glänzend, als die beyden vorhergehenden.

188.

Gefälltes Scheidewasser zu machen.

Das Scheidewasser, was man kauft, ist gewöhnlich mit Vitriolsäure, oder Salzsäure verunreiniget. Bey vielerley Arbeiten aber kommt es gar sehr auf die Reinigkeit des Scheidewassers an. Man stellet die Reinigung oder sogenannte Fällung, desselben folgendermaßen an:

Man nimmt von dem Scheidewasser, welches man reinigen will, ein Gläsgen voll, und löset darin so viel Silberblättchen auf, als sich auflösen lassen. Von dieser Auflösung, die ganz milchweiß ist, gießt man etwas in das Scheidewasser, was gereiniget werden soll, und läßt dieses stehen, bis sich der weiße Niederschlag

zu Boden gesetzt hat. Wenn dieses nun geschehen ist, nimmt man von der über dem Niederschlag stehenden klaren Flüßigkeit etwas zur Probe heraus, und legt in solche etwas Silberblättchen, um zu sehen, ob sich die Flüßigkeit auch davon trübe. Trübet sie sich noch, so gießet man noch mehr von obiger Silberauflösung dazu; trübet sie sich aber nicht mehr, so gießt man sie in eine gläserne Retorte, und distillirt die Flüßigkeit bey mäßigem Feuer bis fast zur Trockenheit des Rückstandes, in die Vorlage über: die übergetriebene Flüßigkeit ist das gefällte reine Scheidewasser.

189.

Silberauflösung.

Das Silber aufzulösen, gießt man eine beliebige Menge doppeltes Scheidewasser in eine Phiole oder auch in eingemeines Arzneyglas, erwärmet solches gelinde über ein Kohlenfeuer und wirft ein Stückchen Silber, oder auch einige Silberblättchen hinein: Wenn man siehet, daß die Auflösung des Silbers vor sich gehet, so nimmt man das Glas vom Feuer, und setzt so lange frisches Siber zu, als das Scheidewasser noch welches auflöset. Gemeinhin braucht man dem Gewichte nach eben so viel Silber als doppeltes Scheidewasser. Diese Silberauflösung wird mit gleichviel distil-

lirtem Wasser verdünnet, durch Fließpapier filtrirt, und in einem Glas aufgehoben, welches man entweder mit einem eingeriebenen Glasstöpsel oder mit Wachs verwahret.

190.

Silber zu löthen.

Zum Löthen des Silbers hat man zweyerley Lothe, nämlich Schlagloth oder Hartloth, und Weichloth oder Schnelloth.

Die gewöhnliche Art Silberschlagloth zu machen, ist diese: Man nimmt gleiche Theile fein Silber, und gutes geschmeidiges Messing, schmelzet beydes in einem neuen Schmelztiegel gehörig zusammen, und rühret es im Fluß mit einem reinen eisernen Drath gut durch einander. Während dem Fluß wirft man ein wenig Borax hinzu. Wenn nun alles klar fließet, gießt man es in einen Einguß, und wenn es erkaltet ist, nimmt man selbiges heraus, schmiedet es zu einem ganz dünnen Blech, und siedet es ab. Alsdann schneidet man nach Belieben Balgen daraus. Bey dem Dünnschneiden ist zu merken, daß man es so oft wieder glühen muß, als man es hart gehämmert hat. Man erkennt dieses daran, wenn der Rand anfängt Risse zu bekommen.

Zum Silberschnelloth nehme man einen Theil fein Silber, eben so viel gutes Mes-

sing, lasse beyde zusammen fließen, sodann setze man, kaum den sechszehnten Theil der ganzen Masse, Zinn hinzu, lasse es noch ein wenig fließen, rühre es um, werfe ein klein wenig Borax darauf, und gieße solches bald darauf in den Einguß. Die Löthung selbst geschiehet eben so wie beym Gold. Zuletzt wird die Arbeit abgesotten.

191.

Silber an Kupfer, Messing, Tomback, Eisen und Zinn zu löthen.

Silber und Kupfer zu löthen, verfährt man eben so, als wenn man bloßes Silber, vor sich hätte. Man kann auch Zinnloth nehmen, es ist dieses aber von schlechtem Bestande, und dem Silber zum künftigen Gebrauch, schädlich.

Alles dieses gilt auch von der Löthung des Silbers mit Messing, Tombak und Eisen. Beym Zinn wird das Silber mehr eingeschmolzen als gelöthet.

192.

Dem Kupfer seine verlohrne Farbe wieder zu geben.

Wenn das Kupfer durchs Feuer seine rothe Farbe verlohren hat, und unscheinbar geworden ist, so kann man sie ihm dadurch wieder geben, wenn man es glühet, und in einer Lauge von durchgesiebter Holzasche ablöscht, zu welcher man statt des Wassers Urin nimmt. Man kocht selbige,

rühret sie ein wenig auf, und löscht das glühende Kupfer darin ab. Diese Arbeit nennt man das Kupferbeitzen. Statt erwähnter Lauge kann man auch Salzwasser nehmen.

193.

Kupfer zu löthen.

Das Kupferschlag- oder Hartloth ist zweyerley, eines davon braucht man nemlich zu den Branteweinblasen und Röhren in den Kühlfässern, und dergleichen. Man nimmt acht Theile Messing, läßt solches in einem Schmelztiegel auflösen, und setzet alsdann einen Theil kleingemachten Zink dazu. Der Zink muß aber vorher etwas erwärmt worden seyn, ehe man ihn mit dem Messing vermischt, weil er sonst zu sehr prasselt, auch zum Theil verbrennt. Man rühret beydes wohl unter einander, und deckt den Tiegel geschwind wieder zu; hat die Mischung ein paar Minuten im starken Fluß gestanden, gießt man sie glühend durch zusammen gebundene Baumreiser in einen Zuber mit Wasser unter beständigem Umrühren aus, so wird es zu lauter kleinen Körnern werden, welche man sauber auswäscht und zum Gebrauch aufhebt. Ein anderes Schlagloth bestehet aus reinem Messing, womit man sonderlich Theekessel und dergleichen löthet. Bey dem Löthen

selbst, es geschehe mit diesem oder jenem Schlagloth, verfährt man eben so wie bey dem Silberlöthen. Die Stelle nämlich, die gelöthet werden soll, wird zuerst rein gefeilt oder geschabt, auf solche das Schlagloth gelegt, mit Borax beschüttet, und sodann entweder wenn die Sachen groß sind, vor dem Blasebalg, oder wenn sie klein sind, mit gewöhnlichem Kohlenfeuer gelöthet.

Das weiche Loth erhält man, wenn man zwey Theile Zinn und einen Theil Bley zusammenschmelzet, und es alsdann zu einer Stange gießt. Die Arbeit wird an der Stelle, welche gelöthet werden soll, rein geschabt oder gefeilet, und auf einem Kohlenfeuer heiß gemacht; darauf überfährt man die Stelle, so weit das Loth fließen soll, mit dem sogenannten Harzwisch (welches ein an einen Stock gebundener Büschel Werg ist, den man mit Kolophonium bestreuet, oder in geschmolzenes Kolophonium eingetaucht hat) legt einige Tropfen Zinnloth darauf, und läßt dieses also im Feuer fließen. Wenn das Loth geflossen ist, wischt man das Ueberflüßige mit reinem Werg ab. Bleiben aber noch Stellen oder Löcherchen offen, so löthet man solche mit dem Kolben vollends zu.

Bey diesem Loth bedienet man sich auch eines kupfernen Kessels. Man legt solchen

in ein Kohlenfeuer, bis er roth glühet, so-
dann nimmt man ihn heraus, hält die
Stange Loth daran, und läßt soviel davon
abtröpfeln, als man zu der zu löthenden
Stelle nöthig zu haben glaubt. Diese
Tropfen bringt man auf die Stelle, streut
etwas gepulvertes Kolophonium darauf,
und hält und fährt mit dem heißen Kolben
so lange darüber her, bis das Loch zu oder
die Stelle zusammen gelöthet ist. Wenn
die Arbeit so weit fertig ist, so schabt man
das Loth, wo es zu dicke sitzt, ab.

194.

Weißes Kupfer.

Ein weißes Kupfer, wozu zwar etwas
weniges Silber kommt, welches aber die
Probe und den Strich als zehnkaräthiges
Silber hält, wird also gemacht. Man
läßt in einem Schmelztiegel kleingeschnitte-
nes Kupfer zerfließen, darauf wirft man
nachfolgendes Pulver hinein, welches also
bereitet wird: Man thut eine Mischung
von einer Unze weißen Arsenik, zwey Un-
zen Kochsalz, zwey Unzen Salpeter, und
eine Unze Pottasche in einen Schmelztie-
gel, setzt solchen unter einen Rauchfang ins
Feuer, und erhitzt ihn so lange, bis fast
kein Rauch mehr davon aufsteigt. Man
nimmt ihn alsdann vom Feuer, und macht
die Materie zu einem Pulver. Von die-

sem Pulver trägt man eine Unze in 4 Unzen geschmolzenes Kupfer ein, rührt es unter einander, dann wirft man zwey Unzen fein geschlagenes Messing dazu, rühret es wieder um, und thut endlich noch zwey Unzen fein Silber hinzu. Wenn dieses alles gut mit einander zerflossen, rühret man es noch einmal mit einem glühenden Eisen um, und gießt es in einen Einguß. Diese Composition kann sowohl zu gegossener als auch zu geschlagener Arbeit verbraucht werden.

195.

Die bequemste Art kupferne Gefäße zu verzinnen.

Diese Verzinnung kann jedermann selbst verrichten. Man scheuert zuerst das kupferne Gefäß vollkomen rein, darauf schmelzet man in demselben über einem Kohlenfeuer so viel Zinn, als man zur Verzinnung nöthig erachtet. Wenn solches geschmolzen, wirft man so viel gepulverten Salmiak, als man mit drey Fingern fassen kann, darauf, und streichet nun vermittelst eines aus grobem Flachs gemachten Wulstes das fließende Zinn über das Gefäß her. Man wird schon von selbst sehen, wenn es nöthig ist, mehr Salmiak auf das geschmolzene Zinn zu streuen.

196.

Messing zu reinigen und zu putzen.

Man schleifet meßingene Sachen nach Beschaffenheit zuerst mit Bimsstein und

Wasser ab: wo dieses nicht nöthig ist, nimmt man gleich feines Backsteinmehl und Baumöl, und reibt vermittelst eines Lappens das Messing damit; statt des Backsteinmehls und des Baumöls kann man auch birkne Kohlen u. Wasser nehmen. Die lezte Politur giebt man mit fein geschabtem Trippel und Baumöl, wobey man sich zum Reiben eines weichen Leders bedient. Um dem Messing eine schöne hohe Farbe zu geben, nimmt man Schwefel und Kreide, reibt beydes mit Essig auf einem Stein zu einem feinem Brey, und reibt damit das Messing.

197.

Messing zu löthen.

Für das Messing hat man dreyerley Lothe, nämlich Schlagloth, Schnelloth und Weichloth. Zum Schlagloth nimmt man eben dasselbe aus Messing und Zink bereitete, dessen man sich beym Kupferlöthen bedienet.

Das Messing-Schnelloth wird also gemacht: Mann nimmt 6 Theile Messing, einen Theil Zink, und einen Theil Bergzinn. Man schmelzt zuerst das Messing; wenn dieses im Fluß ist, thut man das Zinn dazu, und gleich darauf den zuvor erwärmten Zink, rühret es wohl unter einander, gießt es aus, und körnet es.

Das Weichloth wird aus drey Theilen Bergzinn und einem Theil Bley gemacht.

Bey dem Löthen mit Schlagloth und Schnelloth verfährt man in allen Stücken eben so, wie beym Löthen des Goldes und Silbers. Das Löthen mit dem Weichloth geschiehet mit einem Kolben. Weil aber das Messing dieses Loth nicht so leicht annimmt, so wird die zu löthende Stelle wie zuvor mit Salmiakwasser bestrichen, oder klein gestoßener Salmiak mit Kolophonium vermischt, darauf gestreuet.

198.

Regeln beym Beschneiden der Fruchtbäume.

Man hat beym Beschneiden der Fruchtbäume eine doppelte Absicht. Entweder, man sucht blos dem Baume eine schöne Gestalt zu geben, oder die Fruchtbarkeit desselben zu befördern. Im ersten Falle muß man oft zu seinem Schaden die besten Zweige abschneiden, und die Hand arbeitet dann nur für das Auge. Im zweyten Fall aber arbeitet man um des Nutzens willen, indem man durch das Beschneiden die Fruchtbarkeit nach allen Zweigen hinzulenken sucht, so daß keiner untragbar bleibe, und dann bedarf man einiger besondern Regeln, wenn man seinen Zweck nicht verfehlen will.

Wenn man junge Bäume sieht, die niemals oder wenig beschnitten worden sind,

so bemerkt man an denselben oft yardlange Zweige, die nur an der Spitze einige wenige Knospen und Blätter haben, übrigens aber ganz kahl dastehen. Solche Zweige können unmöglich nutzen, sie sind dem Baum nur eine Last, indem sie den übrigen tragbaren Zweigen vielen Saft wegnehmen. Um nun zu verhüten, daß nicht solche unnütze Zweige an den Bäumen entstehen, und die Fruchtbarkeit nach den Zweigen hinzulenken, muß man folgende Regeln beobachten:—

1stens—Die Bäume werden gewöhnlich im Februar und Merz beschnitten. Hierbey ist aber noch die Ausnahme zu machen, daß man bey solchen Bäumen, die stark treiben, den Schnitt etwas später vornehme, als bey solchen, die nicht stark treiben, und zwar alsdann erst dieselben zu beschneiden anfange, wenn ihre Knospen stark angeschwollen und dem Austreiben nahe sind.

2tens—Was im vorigen Sommer gewachsen ist, heißt ein Schößling oder jähriger Zweig; was den Sommer vorher gewachsen ist, ein zweyjähriger u. s. w. Man zählt die Augen eines Schößlings also, daß das Auge, welches dem zweyjährigen Auge am nächsten ist, das erste, das folgende das zweyte u. s. f. und das, welches an der Spitze des Schößlings ist, das letzte genannt wird.

3tens — Man hat Holzzweige und Fruchtzweige wohl zu unterscheiden. Ein Holz-Zweig kann nicht anders als durch den Schnitt, wodurch man ihn zwingt, neue Fruchtzweige hervorzutreiben, tragbar gemacht werden. Ein Fruchtzweig aber wird durch Unterlaßung oder Vernachläßigung sowohl als durch Unvorsichtigkeit des Schnitts zum Holzzweig, indem, wenn man den Schößling aus dem lezten Auge hervorwachsen läßt, die übrigen Fruchtaugen ersterben. Holzzweige sind demnach:

a) Alle Schößlinge, die aus einem zwey oder mehrjährigen Zweige unmittelbar hervorwachsen.

b) Wenn ein Schößling beschnitten worden ist, so treibt er gewöhnlich im folgenden Jahre 3 bis 4 Zweige aus den leztern Augen; unter diesen ist der aus dem letztern Auge gewöhnlich der stärkste, und ist ein Holzzweig, die übrigen aber sind Fruchtzweige.

4tens — Weil man einen Holzzweig nicht anders nutzen kann, als daß man ihn zwingt, Frucht-Zweige hervorzubringen, so folgen daraus die zwey Regeln, daß man

a) alle Holzzweige kurz abschneiden muß. Man läßt ihm nur 2, 3, höchstens 4 Augen, und zwingt ihn dadurch, daß er nur Einen Holzzweig hervortreibt.

b) An einem Fruchtzweig müßen die Augen reifen, daß sie Blüthen u. Früchte tragen; dieß kann aber nicht geschehen, wenn die Augen Zweige treiben. Man muß also einen Fruchtzweig lang beschneiden, so daß man ihn, je nachdem der Baum gesund ist und stark treibt, 6, 8, wohl auch 10 Augen läßt. Dann treibet das letzte Auge einen Holz-Zweig, das nächste darunter einen Fruchtzweig, und die übrigen Zweige setzen sich zum Fruchttragen.

Durch Beobachtung dieser beyden Regeln erhält man den Vortheil, daß an einem Baume keine leeren Zweige kommen, und das jährlich Zweige da sind, die sich zum Tragen reifen, und andere, die wirklich tragen, mithin keine unnützen Zweige ernährt werden dürfen.

5tens—Ob man sich nun gleich an obige beyde Hauptregeln zu halten hat, so muß man doch auch auf die Beschaffenheit des Baumes selbst sehen, und diese ist entweder zufällig oder natürlich. Das Zufällige bestehet darin, ob ein Baum stark oder schwach treibt. Je stärker er treibt, desto mehr Augen muß man ihm laßen, damit er etwas zu ernähren hat, sonst treibt er zu stark, und die Augen, die sich zum Tragen bilden sollen, verwandeln sich in Zweige; im entgegen-

gengesetzten Falle wird man also dem Baum wenige Augen zu laßen haben, indem er sonst die Tragaugen nicht alle würde ernähren können.—In Absicht der natürlichen Beschaffenheit eines Baumes muß man bemerken, wie alt das Auge an dem Fruchtzweig werden muß, ehe es blühen und Früchte tragen kann. Ein jähriger Fruchtzweig bringt schon im zweyten Somer seine Früchte. Dies findet sich besonders bey den Pfirschen, die gewöhnlich aus jährigen Augen tragen, Aprikosen, Zwetschen und Pflaumen, welche bey den letztern gemeiniglich aus den 4 letzten Augen tragen, und auch aus den Zacken, welches eigentlich kleine Fruchtzweige sind, und jährlich um Ein Tragauge ansetzen. Bey dieser Art Bäumen läßt man 10 bis 12 Augen stehen.

6tens—Die letzte Art Bäume mag beschnitten werden oder nicht, so wächst im erstern Jahr Ein Sprößling; einige Augen desselben treiben im zweyten Jahr Zacken, an welchen sich kleine Tragaugen formiren, die im dritten Jahre tragen. Wird der Baum nicht beschnitten, so treiben nun die 3 oder 4 äußersten Augen solche Zacken, die übrigen ersterben, und so wird ein großer Theil des Zweiges unnütz Hier läßt man 8 bis 10 Augen; von diesen setzen die ersten 5 bis 6 Zacken, die folgenden erzeugen ei-

nige Fruchtzweige, und das letzte treibt einen Holzzweig. Jene schneidet man so, wie die im vergangenen Jahre, diesem aber läßt man nur 3 oder 4 Augen.

7tens — Alle Aepfel- u. Birnbäume setzen ihre Tragknospen so, daß sie an sich schon kennbar sind. Bey diesen wird eine Zeit von 4 Jahren erfordert, ehe aus einem Auge ein Sprößling wird, der seine Früchte trägt. Hier verfährt man nach eben der Methode, nur mit der Ausnahme, daß man dem Fruchtzweige nicht mehr als höchstens 7 Augen läßt, weil diese Art Bäume selten mehr als 4 Tragaugen ansetzt.

8tens — Man wird oft finden, daß da, wo ein Holzzweig sich erzeugen sollte, sich statt dessen ein schwacher Zweig erzeugt, und der zweyte, der eigentlich ein Fruchtzweig ist, viel stärker und zum Holzzweig tauglicher ist. Dieser Fehler entstehet gewöhnlich daraus, daß man den Schößling zu weit über dem lezten Auge weggeschnitten hat. Das Holz erkranket alsdann, stirbt nach und nach herunterwärts, und das lezte Auge, welches einen Holzzweig treiben sollte, verdirbt entweder ganz, oder hat es schon getrieben, so wird es doch in seinem Wachsthum gehindert. Man muß daher das Holz kurz über dem Auge wegschneiden, damit das Holz desto leichter

überwachsen kann. Sollte sich aber dennoch, wie es zuweilen der Fall ist, bey aller Vorsichtigkeit der zweyte Sprößling stärker zeigen, als der lezte, so thut man besser, man schneidet ihn, weil er als ein Kranker gebohren worden ist, sammt dem Holze gerade über dem Auswuchs des zweyten weg, und läßt lieber diesen zum Holzzweige stehen.

9tens—Bey allen Spalierbäumen, besonders aber bey Pfirschen und Aprikosen, ist es nöthig, daß sie kurz vor oder nach Johannis, da der zweyte Trieb anfängt, noch einmal beschnitten werden.—Die Pfirschen und Aprikosen treiben aus zwey und mehrjährigen Zweigen Schößlinge, die an sich nichts anders als Holzzweige sind; diese schneidet man im Sommer bis auf 3 Augen weg, und zwingt sie dadurch, daß sie kleine Fruchtzweige seyn, die im folgenden Sommer schon tragen können.

199.

Tomback zu machen.

Man schmelzet zuerst 3 und eine halbe Unze altes oft im Feuer gewesenes Kupfer, z. B. von alten Kesseln, oder am liebsten von der Sonne durchbrenntes Dachkupfer, und schmelzt es mit zwey und eine halbe Unze Messing; wenn beydes in Fluß gekommen, vermischt man damit ein halbes Drachm englisches Zinn.

Oder — Man nehme eilf bis zwölf Theile Kupfer und ein Theil Zink, welches den schönsten und weichsten Tombak giebt. Auch zwey Unzen Kupfer, ein Drachm Zink und eben so viel reines Zinn geben gleichfalls einen vortrefflichen Tombak von einer vollkommenen Goldfarbe.

200.

Tombak zu löthen.

Hiezu dienen Messing-Schlag-Schnell- und Weich-Lothe. Auch kann man Gold- und Silberschlagloth dazu gebrauchen.

201.

Pinspeck zu machen.

Der Pinspeck oder Pinschebac gehört zu den feinsten Gattungen des Tombacks. Zu dessen Verfertigung nimmt man zuerst Kupferschlacke, welche also bereitet wird:

Das Kupferblech wird geglühet, und in einem Wasser abgelöscht, welches folgendergegalt gemacht wird: 4 Unzen Salpeter, 3 und eine halbe Unze Salmiak, drey Unzen Grünspan, 4 Unzen Allaun, und 4 Unzen Kochsalz stößt man zu Pulver, gießt ein Quart Urin, ein Quart Weinessig und eben so viel reines Wasser darauf. Das Glühen und Ablöschen wird so oft wiederholt, bis man so viel Kupferschlacke beysammen hat, als man haben will. Diese Kupferschlacken reducirt man wieder mit einem

Zusatz von drey Theilen Salpeter und einem Theil Weinstein, ganz zu Kupfer. Dieses wiedererhaltene Kupfer wird nun allein in einem Tiegel geschmolzen, und sobald es im Fluß ist, setzt man zu 8 Unzen Kupfer eine halbe Unze Zink, wobey man den Tiegel umschwenkt, und ein wenig in gleicher Hitze erhält, bis der Zink zu brennen anfängt, da man alsdann die Masse in eine mit Talg ausgeschmierte Form ausgießt.

Eine andere Art.

Man nimmt einen Theil reine Tutie und acht bis zwölf Theile dem Gewichte nach Grünspan, reibet beydes auf das feinste zusammen, und macht es endlich mit Fett oder Oel zu einem Teig, den man in einen Schmelztiegel drückt. Diesen setzt man in einen Windofen, und giebt anfangs ein gelindes Feuer, bis die Flamme aus dem Tiegel aufgehöret hat. Alsdann deckt man den Tiegel zu, läßt ihn eine Zeitlang gelinde glühen; nachher verstärckt man das Feuer, damit die Masse zum Fluß komme. Diesen zu befördern, kann man auch noch etwas Weinstein oder schwarzen Fluß darauf werfen. Endlich, wenn alles recht gut geflossen ist, gießt man es aus; und nach dem Erkalten findet man einen Pinspeck

welcher mehr ins Gelbe, oder ins Rothe fällt, nachdem man mehr oder weniger Tutie genommen hat.

202.

Einen guten Semilor oder Pinspeck zu machen, der dem Golde sehr gleich kommt.

Man schmelzet acht Theile Zink, zehn Theile Kupfer und einen Theil Eisen zusammen. Ein goldgleiches Metall erhält man, wenn man acht Theile gereinigten Grünspan, vier Theile graues Nichts, zwey Theile Salpeter, einen Theil Borax, und so viel Oel, als nöthig ist, zusammenschmelzt. Man kann auch den Kupferdrath mit grauem Nichts, oder andern zinkartigen Substanzen verbinden, und ihn dadurch zu unächten goldenen Tressen brauchbar machen. Einige setzen den Tomback, woraus sie Schnallen und Löffel bereiten, auch etwas Wismuth zu.

Man muß aber in Rücksicht des Pinspeck noch dieses bemerken, daß man, wenn selbiger recht schön und geschmeidig werden soll, einen recht reinen Zink dazu nehmen muß. Wenn man aber den Zink von der Beymischung mit andern Metallen reinigen will, so muß man, nachdem man den Zink in einem weiten Schmelztiegel fließend gemacht hat, wechselsweise Unschlitt und Schwefel, und zwar von dem letztern mehr, als von dem erstern darauf werfen. Ist

der Zink rein, so bemerkt man, daß der Schwefel frey über selbigen abbrennt; ist er hingegen mit andern Metallen vermengt, so vereinigt sich der Schwefel mit den beygemischten Metallen, und macht mit ihnen eine Art von Schlacke, welche man wegnehmen muß. Man fährt auf diese Weise so lange fort, wechselsweise Unschlitt und Schwefel auf den Zink zu werfen, bis der Schwefel auf seiner Oberfläche gänzlich verbrennt, ohne eine Schlacke zu machen; da denn der Zink rein ist, und mit glücklichem Erfolge zu der Bereitung des Semilors oder Pinspeck kann gebraucht werden.

203.

Pinspeck zu poliren.

Man nimmt vier Unzen Spießglas, drey Unzen Trippel, den fünfzehnten Theil einer Unze Schwefel, und zwey Unzen gebranntes Hirschhorn, mischt alles zusammen und macht es zum allerfeinsten Pulver. Wenn man den Pinspeck mit diesem Pulver polirt, so bekommt er eine schöne hohe Farbe, daß man ihn von dem mit Kupfer legirten Gold kaum unterscheiden kann.

204.

Zinn zu löthen.

Zinn auf Zinn zu löthen, nimmt man etwas schlechteres Zinn, als dasjenige ist, welches gelöthet werden soll. Zu dem

Schnelloth aber oder Schnellzinn, womit die Zinngießer zarte oder dünne Sachen löthen, nehmen sie ausser Zinn und Bley auch etwas Wißmuth, und zwar in mehrerley Verhältnissen. Ein gutes schnelles Löthzinn dieser Art ist: anderthalb Unzen Wißmuth, eine Unze Bley, und zwey Unzen gutes Seifenzinn. Man schmelzt alles zusammen, rührt es mit einem Hölzchen um, und gießt es in dünne Stangen.

Das Löthen geschiehet, entweder, daß man die zusammenzufügenden Stellen rund umher mit Lehm belegt, und das Loth hineingießet, oder daß man sich dazu eines Kolbens wie beym Messing oder Kupfer bedient, oder aber, daß man vermittelst eines Löthrohrs, so wie die Gold- und Silberarbeiter, die Spitze der Flamme auf das Loth richtet, und solches auf diese Art zum Schmelzen bringt.

205.

Zinn zu vergolden.

Man reibet das Zinn kreutzweis mit Sandpapier, hauchet es stark an, leget sogleich Blattgold darauf, und drückt es mit Baumwolle gut an. Alsdann legt man ein feines Papier auf die Vergoldung und glättet es mit einem Zahn oder mit einem Achat, so wird es schön glänzend.

206.

Bley zu löthen.

Das Loth, dessen sich die Glaser zum Löthen des Fensterbleyes bedienen, wird von ihnen Schnelloth genennet. Sie nehmen reines englisches Zinn, und setzen ihm nach Gutdünken altes Fensterbley zu. Ist beydes zusammen geschmolzen und untereinander gerührt, gießen sie zur Probe ein klein Häufgen auf einen Stein, und sehen ob es rund zusammenfließt, oder ob das Köpfchen in der Mitte wie ein Nadelkopf groß erscheint, so ist es recht. Ist es aber größer und breiter, so ist das Loth noch zu gut, und muß mehr Bley zugesetzt werden. Sie würden dieses Loth eher und bequemer haben können, wenn sie solches nach dem Gewicht machten; allein man will das alte Fensterbley nutzen, welches nicht immer gleich stark verzinnt ist. Wenn nun das Schnelloth die Probe hält, so gießen sie es entweder auf einen schiefliegenden abhängigen Stein, oder auf ein eben also liegendes Eisen, in ganz dünne flache Stangen.

207.

Eisen gegen den Rost zu verwahren.

Das gemeine Baumöl, (Sweet Oil) womit man das Eisen beschmieret, verunreiniget solches nur noch mehr, und giebt ihm, wo man es nicht sorgfältig wieder abgerieben, nur desto größere Neigung zum Ro-

sten. Man kann dies Oel aber sehr wohl gegen den Rost gebrauchen, wenn man in dasselbe vorher einige Mal geschmolzenes Bley gegossen, und solches darin hat abkühlen lassen.

208.

Eisenblech oder andere Eisenarbeiten zu schwärzen.

Um Blech und andere Eisenarbeiten vor dem Rost zu bewahren, und sie leichter rein zu erhalten, pflegt man sie zu schwärzen; man macht sie nämlich heiß, und überstreicht sie mit Pech, wodurch sie eine glänzende schwarze Farbe erhalten. Eine noch bessere schwarze Farbe bekomt man, wenn man die Arbeit recht heiß aber nicht glühend macht, sie mit einem schwarzen Leinölfirniß begießt, und durch beständiges Umwenden über einem Kohlenfeuer solchen auf der Arbeit herumlaufen läßt, bis er trocken geworden ist.

209.

Eisen in Stahl zu verwandeln.

Es giebt keinen Stahl von Natur, sondern er wird aus dem Eisen gemacht. Dieses geschieht entweder gleich, wenn man das Eisen aus seinen Erzen schmelzet, oder man macht erst den Stahl aus dem schon völlig geschmiedeten Eisen: der Stahl, welcher auf die erstere Art erhalten wird, pflegt Schmelzstahl, und der andre Brenn-

stahl genannt zu werden. Die Bereitung des Schmelzstahls übergehe ich hier als ein Gegenstand der Stahlhütten, mit dem sich der Künstler nicht füglich abgeben kann. Desto nützlicher aber ist für ihn die Bereitung des Brennstahls zu wissen, welche ihm hier mitgetheilt werden soll.

Das Eisen, welches man in Stahl verwandeln will, darf weder rothbrüchig noch kaltbrüchig, sondern muß im höchsten Grad geschmeidig und streckbar seyn. Man erkennet die Güte des Eisens leicht am Bruche, welcher, wenn das Eisen recht rein ist, das feinste und gleichförmigste, blätterigte und körnige Gefüge hat. Dieses Eisen schmiedet man zuerst zu der Gestalt, in der man den Stahl gebrauchen will, entweder zu Plättchen oder zu Stäbchen; je kleiner man sie machen kann, desto besser ist es. Hierauf versiehet man sich mit einem Cementpulver. Man hat hiezu verschiedene Vorschriften; das beste unter allen aber ist: Man nimmt sechszehn Theile verkohlten Kaminruß, acht Theile gestoßener Kohlen, eben so viel Asche und fünf Theile getrocknetes Kochsalz, welches alles fein gestoßen und genau mit einander vermischt wird. Dieses ist der Cementpulver.

Ferner muß man einen guten feuerfesten irdenen walzenförmigen Topf mit einem

dazu gehörigen Deckel haben. Der Topf muß ungefähr drey Zoll höher seyn, als die Eisenstäbe die man zu Stahl machen will, lang sind. Man nennet ihn die Cementirbüchse.

Nun streuet man von dem Cementpulver so viel in die Cementirbüchse, daß, wenn man es ein wenig niedergedrückt hat, solches einen Zoll hoch ist. Auf dieses Pulver stellet man die eisernen Stäbe neben einander senkrecht und so in die Cementirbüchse, daß die Stäbe selbst von einander als auch von den Seiten der Büchse einen Zoll abstehen. Die Zwischenräume füllet man insgesammt sorgfältig mit Cementirpulver aus, so daß die Eisenstäbe wenigstens zwey Zoll hoch bedeckt sind. Hierauf bedeckt man die Büchse mit dem Dekkel, verstreicht die Fugen sorgfältig mit einem Klebwerk von Sand und Thon, und läßt sie acht bis zehn Stunden lang fortwährend mäßig glühen: worauf man sie heraus nimmt, und das Eisen in Stahl verwandelt findet, der nunmehr weiter gar nichts braucht, als daß man ihn härtet.

Das Härten geschiehet, indem man den glühenden Stahl in kaltem Wasser ablöschet. Je stärker der Stahl glühet, und je kälter das Wasser ist, desto härter wird

er.

er. Nunmehr läßt er sich weder durch eine Feile angreifen noch hämmern, sondern er zerspringt.

Der also bereitete Stahl ist zwar nicht so gut als der Schmelzstahl, indem man aus ihm weder so gute Federn noch so gut schneidende Werkzeuge machen kann, als aus jenem; man kann ihm aber noch Vorzüge vor dem Schmelzstahl verschaffen, wenn man ihn in einen Tiegel schmelzt: wodurch er zu dem sogenannten gegossenen Stahl wird, welcher unter allen der dichteste, feinste, und zu schneidenden Werkzeugen der geschickteste ist.

210.

Neueste Methode Gußstahl zu verfertigen.

Diese Erfindung ist sehr neu, und rührt von dem französischtn Bürger Clouet her. Man bringt in einem Schmelztiegel lagenweise kleine Stücken Eisen und nicht sehr strenge Kalk-Erdarten. Das Verhältniß ist folgendes: Auf zwanzig Theile Eisen nimmt man sechs Theile Kreide oder Marmor, oder Kalkspath, überhaupt kalkartige Stoffe, und dann noch sechs Theile Pulver von zerstoßenen heßischen Schmelztiegeln. Die Mischung muß so gemacht werden, daß nach dem Schmelzen derselben das Eisen völlig damit bedeckt und dadurch gegen die Berührung der Luft geschützt ist.

Man erhitzt alles allmählig und giebt endlich eine Hitze die fähig ist, das Eisen zu schmelzen. So muß man gewöhnlich das Feuer eine Stund lang unterhalten, um 2 Pfund Eisen in einem sehr guten und harten Stahl zu verwandeln, der sich schmieden läßt, welche Eigenschaft der auf die gewöhnliche Art gemachte Gußstahl nicht hat.

211.

Mittel zur Vertilgung der Raupen, Wanzen, Blattläuse, Ameisen und dergleichen Insecten.

Man nimt schwarze Seife 1 Pfund und Dreyviertel, Schwefelblumen eben so viel, Blätterschwämme 2 Pfund, Wasser 50 Quart. Die Hälfte dieses Wassers gießt man in ein Gefäß, läßt darinn die schwarze Seife zergehen, und schüttet die zerquetschten Blätterschwämme dazu. Die andere Hälfte Wasser gießt man in einen Kessel, und hängt die Schwefelblumen in einen Lappen gebunden hinein, welches man etwa 20 Minuten kochen läßt, wobey man darin mit einem Stocke rühret, damit das Päckchen bewegt, und der Schwefel durchgepulvert werde. Alsdann gießt man dieses Wasser sogleich zu jener Mischung in der Tonne, und bewegt sie noch einen Augenblick. Dieses Umrühren wiederholt man nachher noch alle Tage einmal, bis die Mischung höchst übelriechend wird, und hält dabey die Tonne wohl verdeckt.

Dieses Mittel ist desto wirksamer, je älter und übelriechender es ist, und um es anzuwenden, benetzt man den Aufenthalt der Insecten damit, wozu oft Spritzen sehr schicklich sind, welche vorne einen fein durchlöcherten Kopf haben, wie bey den Gießkannen. Die genannten Insecten komen schon nach der ersten Benetzung um; andere, die unter der Erde wohnen, als Hornisse, Wespen u. dergl. erfordern schon einen anhaltenden Gebrauch dieses Mittels. Auch die Ameisen muß man öfters verfolgen, und während des Benetzens nicht in ihre Haufen rühren.

Man kann auch zu dem kochenden Wasser etwas geschabte Krähen-Augen schneiden, wodurch es vorzüglich wider die Ameisen wirksam wird.

Die Blätterschwämme sind die kleinen Gewächse, welche unter dem Namen Champignon, Baumpilz, Poggenstiel u. s. w. bekannt sind, und die im Herbst so schnell und häufig an schattigen feuchten Orten in den Wäldern, an Miststätten, faulem Holz und mehrern Stellen hervorwachsen. Darunter sind als giftige, vorzüglich der rothe mit weißen Warzen besetzte, welcher in den Wäldern sehr gemein ist, unter dem Namen Fliegenschwamm, der einfärbig rothe, der hohe weiße kugelförmige, der Pfefferschwamm und der Mistschwamm bekannt.

212.

Stahl, welcher hart ist, weicher zu machen.

Werkzeuge von Stahl, welche zu sehr gehärtet sind, springen leicht, werden bald stumpf, verlieren ihre Spitze oder bekommen Scharten. Man kann sie mehr oder weniger wieder weich machen, wenn man sie mehr oder weniger erhitzet und langsam abkühlen läßt. Das Mehr oder Weniger ist aber von Ungeübten nicht allemal gut zu treffen. Um feine Stahlwerkzeuge, wie z. B. Grabstichel, nicht zu stark noch zu wenig anzulassen, bedient man sich nachstehender zweckmäßigen Methode: Man läßt in einem tiefen Löffel Bley schmelzen, hält die Spitze des Werkzeugs ohngefähr eine Minute lang hinein, und löscht es dann in Seife ab. Will man eine noch geringere Hitze haben, als die schmelzende Bleyhitze ist, so nimmt man anstatt des Bleys Zinn, weil dieses bey einer noch geringern Hitze in Fluß kömmt.

213.

Feuervergoldung des Eisens.

Das Eisen, welches man vergolden will, muß zuvor heiß gemacht und in Scheidewasser abgelöscht werden, oder man kann es auch kalt in blauen Vitriol, den man in Wasser aufgelöst hat, tauchen, wovon es ebenfalls roth anläuft. Auf diesen rothen

Anlauf trägt man das Goldamalgama, und verfährt eben so, wie bey der Vergoldung des Kupfers oder Messings.

214.

Eisen und Stahlwaaren zu poliren.

Die Politur, welche man Eisen- und Stahlarbeiten giebt, ist zweyerley: die rohe und feine.

Die rohe Politur kann bloß ungehärteten Arbeiten gegeben werden. Sie beruhet auf der Geschicklichkeit des Künstlers, der mit dem Polirstahle alle Feilenstriche genau niederdrückt, so daß eine ebene Fläche entstehet. Der Polirstahl muß so stark als möglich gehärtet, und sehr glatt seyn. Einige Künstler haben im Gebrauch, die zu polirende Arbeit mit Seifenwasser oder Speichel anzufeuchten, welches aber des Rostens wegen sehr zu widerrathen ist. Besser ist es, den Polirstahl auf einem auf Holz gezogenes und mit Eisensafran bestreuten Leder oft zu streichen, und dann mit einem Lappen, der mit Kreide oder Zinnasche bestreut ist, abzuwischen. Vorzüglich wird die Arbeit vor dem Roste bewahret, wenn man sie während dem Poliren anlaufen läßt, welches Bruniren genennet wird. Man erwärmet nemlich die Arbeit über einem heißen Eisen, oder einem Kohlenbecken so lange, bis sie anläuft, und

giebt ihr, indem man die Wärme unterhält, die möglichste Politur. Die Farbe wird dadurch bläulich oder bräunlich, und dauert bey weitem länger, als die bloß angelaufenen Sachen. Man kann sich leicht vorstellen, daß diese Art von Politur nie einen hohen Grad der Vollkommenheit erhalten kann. Sie bleibt immer etwas wolkigt und eckigt.

Die feine Politur geschiehet durch ein Zwischenmittel. Die Zwischenmittel sind:

1) Der Smirgel. — Der beste und fast einzig brauchbare kommt aus der Levante. Die Zeichen seiner Güte sind eine bläuliche oder schwarzgraue Farbe, sehr große Schwere, und häufige Funken am Stahle. Schlecht ist er, wenn er mit vielen weißen und rostfarbigglänzenden Blättchen vermischt ist. Englischer Smirgel ist nichts weiter, als Levantischer Smirgel, der nach verschiedenen Graden geschlemmet ist. So hat man Korn, Emery, fein Korn, feinen und feinsten Schlemmsmirgel. Alle diese Sorten kann man sich selbst machen. Man schlägt den Smirgel auf einer Gußeisenplatte recht fein, siebt ihn durch Flor, und thut ihn in ein irdenes glasirtes Gefäß, übergießt ihn mit Wasser, und rühret ihn wohl um. Nach einigen Augenblicken gießt man das getrübte Wasser in ein anderes

Gefäß, so bleibt in dem ersten der gröbste Smirgel als Bodensatz. Nach 2 Stunden gießt man das Wasser in ein drittes Gefäß, und findet in dem zweyten eine feinere Sorte, und so kann man sich mehrere Sorten machen.

2) Levantischer Wetzstein—Dieser wird mehr in ganzen Stücken als Wetzstein gebraucht, und ist zum Schärfen der Grabstichel, Scheermesser und anderer Sachen vortrefflich, und dienet auch, wenn er in kleine Leisten geschnitten wird, zum Poliren feiner krauser Sachen, welche man nachher mit dem feinsten Smirgelpulver völlig polirt. Aber auch als Pulver wird es zuweilen auf große Flächen gebraucht. Man reibt ihn auf einer Stahlplatte fein, schlemmt ihn wie den Smirgel, und reibt ihn auf einer Glasscheibe mit Baumöl an.

3) Zinnasche—Diese muß man vorher nochmals in einem irdenen glasirten Topfe glühen, und dann mit Wasser auskochen und schlem̄en. Denn die gewöhnliche Zinnasche giebt auf dem Stahl Striche.

4) Eisensafran—So wie man solchen aus den Apotheken unter dem Namen Crocus Martis adstringens haben kann... Vorzüglich gut aber ist der aus Stahl bereitete Safran. Man läßt Stahlfeil oder Stahlbrocken ungefähr mit dem doppelten

Gewicht Schwefel im Tiegel weiß glühen. Wenn alles fließt, gießt man es auf eine Eisenplatte, stößt es hierauf zu einem groben Pulver, und röstet es auf einem Scherben. Hat es zwey Stunden lang roth geglühet, so kann man das Feuer noch etwas verstärken, bis man keinen Schwefelgeruch mehr verspüret. Man läßt es darauf im Ofen kalt werden, zerreibt es alsdann und schlemmt es mit recht vielem Wasser, damit es ja alle Schwefelsäure verliert. Mit dem dritten Theile Zinnasche vermischt, giebt dieser Safran nach vorhergegangener Einsmirglung eine vortreffliche Glanzpolitur, die noch schöner wird, wenn man ihn mit starkem Brantewein vermischt.

5) Blutstein. — Dieser giebt, wenn er mit Brantewein angemacht wird, eines der besten Politurpulver; nur muß er äusserst fein gerieben und geschlemmt seyn. Will man ihn schlemmen, so muß man ihn vorher mit Brantewein befeuchten, weil er sich sonst zu schwer unter das Wasser mischen läßt, und zu schnell wieder niedersinkt.

Diese Materien sind zu jeder Arbeit hinlänglich, und schlägt man andere zusammengesetzte und kostbare vor, so wird wenigstens die Kunst nichts dabey gewinnen. Manche glauben, das Geheimniß der Engländer ihrem Stahl die schöne Politur zu

geben, bestehe vorzüglich in ihrem Politurpulver, wozu man ätzende Sublimate gebrauche. Allein sowohl die Gefährlichkeit des Mittels, als die schwarzen Flecken, die es auf dem Eisen hervorbringt, widersprechen dieser Meynung. Eine geschickte Hand und der treffliche Gußstahl setzt die Englischen Arbeiter allein in den Stand, ihre schön polirten Arbeiten zu liefern.

215.

Englische Politur auf Eisen und Stahl.

Wenn der Stahl durch gewöhnliche feine Absmirglung und Bearbeitung mit Blutstein rc. so sorgfältig als möglich zubereitet ist, wird ihm durch folgende Mischung die höchste Politur und die angenehmste schwärzliche Farbe mitgetheilt. Man nimt drey Unzen Zinnober und eine halbe Unze Arsenik, reibt es auf das feinste zusammen, und polirt vermittelst dazu gehöriger Lederfeile mit diesem Pulver. Man muß wegen des Arseniks bey dieser Arbeit Nase und Mund zubinden.

216.

Eisen und Stahl zu löthen.

Zu ganz großen und dicken Stücken gebraucht man Eisenloth, reines Kupfer oder Messing.

Mittelmäßig starke Sachen kann man theils mit Silber, theils mit Silberschlagloth löthen.

Ganz zarte und saubere Sachen, oder Instrumente, zumal wenn sie gut halten sollen, muß man mit Golde löthen. Es braucht eben nicht das feinste zu seyn.

Wenn die Kleinschmiede große Stücke mit Kupfer löthen wollen, so feilen sie die Stellen, welche zusammen gelöthet werden sollen, erst rein, dann schneiden sie Streifen von altem Kupfer oder Kupferblech, und wickeln solche entweder um die Fuge, oder binden es mit einem Drath fest, oder legen es nur lose darauf. Danächst haben sie einen weichen Lehm in Bereitschaft; mit diesem belegen oder beschlagen sie die zu löthende Arbeit über das Kupfer wohl einen Zoll dick auf allen Seiten, lassen den Lehm von ferne am Feuer etwas abtrocknen, und bringen sodann die zu löthende Stelle vor das Gebläse. Sobald sie sehen, daß die Arbeit weiß glühet, und der Lehm ziemlich verglaset, nehmen sie solche aus dem Feuer und löschen sie, wenn es weiches Eisen ist, in kaltem Wasser ab, oder lassen sie, wenn es Stahl ist, von selbst erkalten. Nun ist die Löthung geschehen. Nach diesem schlagen sie den mehrentheils zusammen geflossenen, oder in Glas verwandelten Lehm ab, und reinigen die Arbrit so viel möglich mit den dazu dienlichen Instrumenten.

Wenn sie anstatt des Kupfers mit Messing löthen, so verfahren sie eben so, nur

daß das Messing keine so große Hitze nöthig hat, als das Kupfer.

Zu mittelmäßig starken Sachen bedienen sich einige sowohl des Messingschlagloths als auch des Messingschnelloths, und verfahren damit wie beym Messing oder Kupfer.

Wenn das Eisen mit Silber, oder mit Silberschlag- und Schnelloth gelöthet werden soll, so wird solches eben so, wie auf Silber oder Messing, Balgenweis auf das Eisen oder den Stahl gelegt, mit Borax beschüttet, und im Feuer gelöthet. Vor dem Verschmelzen darf man sich nicht fürchten, wohl aber vor dem Verbrennen der Sachen, besonders wenn sie etwas schwach und dünne sind.

217.

Sehr bewährtes Mittel wider die Wanzen.

Man nehme 2 Unzen Quecksilber, zerschlage es in dem Weiß von 2 Eyer, bis es sich gänzlich miteinander vereiniget, und zu einem Schaum geworden ist, damit bestreiche man vermittelst einer Feder die Bettstellen und andere Orten, wo sich besagtes Unaeziefer aufhält, des Jahres zweymal. Durch dieses alte, aber ganz sicher und bewährte Mittel wird man sich gänzlich von den Wanzen befreyen.

218.

Baumwolle grün zu färben.

Man färbet das Garn zuerst mittelblau, alsdann machet man eine starke Kupferuß-Farbe, wodurch das Garn eine schöne grüne Farbe erhält.

219.

Baumwolle blau zu färben.

Man nehme zu dieser Farbe 4 Unzen Indigo, 8 Unzen Kupferuß, 8 Unzen Kalch, 1 Unze Allaun, 5 Gallon weiches Wasser, zerreibe den Indigo zuerst ganz fein, alsdann mische alles wohl untereinander, rühre es des Morgens und des Abends wohl mit einem Stecken um, und nach zweyen Tagen ist die Farbe zum Gebrauch fertig, um vollkommen blau zu färben.

220.

Baumwolle roth zu färben.

Man nehme 1 Pfund rothes Sandelholz, 2 Unzen Cochinelle, (Cutcheneal) 4 Unzen Allaun, und 1 Unze rothen Arsenic, koche alles zusammen in 5 bis 6 Gallon Wasser, laße es 2 Tage stehen, alsdann thue die Baumwolle eine Stunde hinein, mache die Farbe aber zuerst wohl warm. In dieser Farbe kann man 5 Pfund baumwollen oder leinen Garn vollkommen Türkisch Roth färben.

220.

Das berühmte Humbre Pickel.

Man nehme 6 Pfund gemeines Salz, 8 Unzen braunen Zucker und 6 Unzen Salpeter, koche dieses in 4 Gallons Wasser bis es sich gänzlich aufgelöset hat. In dieser Salzlauge, nachdem sie völlig kalt geworden, kann man alle Arten Fleisch, sowohl im kalten als heißen Wetter, vollkommen gut erhalten.

221

Weißes Blech und verzinnte Eisenwaaren zu löthen.

Das Loth zu dergleichen Sachen wird aus gleichen Theilen Bley und Zinn, oder auch von lezterem etwas mehr, zusammengeschmolzen.

Wenn man verzinnte Eisenwaare löthen will, macht man den Kolben heiß, bestreichet die Fuge oder Löthstelle mit Wasser, und streuet etwas Kolophonium darauf. Man wischt den heißen Kolben zuvor auf dem feuchten Lappen ab, der auf dem Löthzeuge festgemacht ist, hält ihn sodann an das neben sich stehende Loth, damit sich ein Tropfen daran hänge, und bringt denselben auf die Stelle, welche gelöthet werden soll, streicht ihn in die Fuge, und wiederholt dieses so oft und so lange, bis es überall zu, und festgelöthet ist. Das darauf klebende Kolophonium, und das überflüßi-

ge Loth, wischt man, so lange es heiß und flüßig ist, mit einem Lappen ab.

222.

Eiserne Stempel und andere dergleichen Arbeiten zu härten.

Man vermischt Hornspäne mit etwas Salz, macht den eisernen Stempel recht heiß, und wälzet ihn, so weit er hart werden soll, in besagte Hornspäne, daß sie sich rund um anhängen. Mit diesem legt man ihn in ein frisches Feuer vors Gebläse, läßt ihn recht roth glühen, und löschet ihn sogleich in kaltem Brunnenwasser ab.

223.

Abgüsse von Eisen zu machen.

Man mischt zwey Theile reine Eisenfeilspäne und einen Theil pulverisirten Schwefel unter einander, und schmelzt es in jähem starken Feuer, in welchem das Kupfer zerfließt. Wenn es recht heiß ist, gießt man es in die Formen; der Abguß wird scharf ausfallen und sauber aussehen.

224.

Composition zu metallenen Brennspiegeln.

Diese bestehet aus gleichen Theilen von Kupfer, englischen oder Bergzinn, und Zink. Man bringt das Kupfer zuerst in Fluß, hierauf trägt man das Zinn ein, und wenn beyde sich mit einander vereinigt haben, den Zink, der vorher gekörnet und erwärmt

worden seyn muß. Man rührt dann alles mit einem glühenden Eisen um, und gießt, wenn die Vereinigung geschehen, die Composition aus.

Diese Composition ist von einer schönen silberweißen Farbe, und läßt sich wegen ihrer mittelmäßigen Härte und geringen Zähigkeit gut feilen, drehen und schleifen.

225.

Eine andere Composition zu metallenen Spiegeln und Uhrglöckchen.

Man nimmt gutes reines und ziemlich dünnes Plattenkupfer, schneidet es in Stükken etwa eines Thalers groß, bestreicht es auf beyden Seiten mit Leinöl, und wälzet es sodann in pulverisirten weißen Arsenik herum. Wenn man mit allen Kupferblechen auf gleiche Weise verfahren hat, so legt man sie in einen heßischen Schmelztiegel flach auf einander, bis der Tiegel voll ist. Auf ihn stürzt man einen andern Tiegel, welcher im Boden eine Oeffnung einer Erbse groß haben muß, verklebt die Fugen mit einem guten Leimen, und läßt diesen langsam trocknen.

Wenn dieses geschehen, setzt man den Tiegel drey Tage lang in ein gelindes Feuer, um das Kupfer verbinden: den 4ten Tag verstärkt man das Feuer, bis zum Braunglühen des Tiegels. Dann läßt

man ihn erkalten, bricht den Tiegel auf, und nimmt das Kupfer heraus; es wird schwarz, aufgeschwollen und sehr brüchig seyn. Man stoße es es in einem steinernen Mörser, siebe es durch, wasche es in Wasser rein, so lange, bis das Wasser davon klar abläuft, trockne es, und schmelze es mit Pottasche und Glasgalle, so erhält man eine weiße, harte und spröde Masse.

Diese Masse ist nicht nur zu Stahlspiegeln, sondern auch zu den Englischen Uhrglocken sehr gut. Die Composition aber wird also gemacht: Man nimmt von diesem präparirte Kupfer drey Pfund, läßt es in einem Tiegel fließen, setzet etwas Borax zu, und wenn es recht und dünne fließt, gießt man ein Pfund unter Talg geschmolzenes reines englisches Zinn darein, rühret die Mischung geschwinde um, und gießt sie alsobald in Formen. Dieses Metall ist so schwarz wie Stahl, überaus hart, aber sehr zerbrechlich.

Die Uhrglöckchen, welche aus dieser Composition gegossen werden, klingen unvergleichlich, und schnarren nicht wie die, welche schlechtweg aus drey Theilen Kupfer und einem Theile Zinn zusammengegossen werden.

226.

Formen, Metall darin zu gießen.

Kleine Figuren von Metall zu gießen, macht man die Formen von Gyps. Bey großen Werken aber von Thon, den man schlemmt, und dann mit einem Drittel oder mehr Sand, oder an dessen Statt mit sehr fein gesiebten Kohlenstaub vermischt. Die Formen zu Metallgüssen mögen aber seyn von welcher Art sie wollen, so ist ja darauf zu sehen, daß sie vollkommen trocken sind, weil bey der geringsten Feuchtigkeit das fließende Metall die Formen mit Gewalt zerreißen, und die Arbeiter in große Gefahr stürzen würde.

227.

Fetter Kopalfirniß.

Man nimmt ein viertel Pfund Kopal, welcher weiß und klar ist, schüttet ihn pulverisirt in einen Topf, welcher die Größe hat, daß er ein Pfund Wasser hält, und sezt ihn bedeckt auf ein Kohlenfeuer. Der Kopal wird bald anfangen zu rauchen und zu schäumen. Wenn dieser braungelbe Schaum bis an den Rand des Topfes gestiegen ist, so erhält man ihn in dem Grade des Feuers, bis der Schaum anfängt zu fallen. Darauf rührt man ihn mit einem heißgemachten eisernen Spatel um, und läßt es so lange über dem Feuer fließen,

bis es ohne kleine Stücken wie ein Oel von dem Spatel abläuft. Nun nimmt man den Topf vom Feuer; wenn er erkaltet ist, gießt man 8 Unzen Terpentin=Oel darauf, und läßt die Mischung verdeckt über einem Kohlenfeuer ein paar Minuten gelinde kochen, worauf man sie noch warm durch Leinwand filtrirt, gleichviel bis zur Molassesdicke abgerauchtes Leinöl darunter mischt, und alles zusammen noch ein paar Minuten lang gelinde kochen läßt.

228.

Bernstein=Firniß.

Man reibt Bernstein zu Pulver, und behandelt ihn in allem auf die nemliche Art, wie den Kopal beym fetten Kopal-Firniß.

229.

Kopal in Weingeist aufzulösen.

Der Kopal muß zuvor mit höchst rectifizirtem Weingeist zum feinsten Pulver gerieben, und dann wieder getrocknet werden.

Von diesem präparirten Kopal reibt man eine Unze zum feinsten Pulver, und läßt es in einer papiernen Kapsel zur vollkommensten Austrocknung etliche Tage lang an einem warmen Ort liegen.

Dann reibt man eine Drachme Kampfer in einem sorgfältig ausgetrockneten serpentinenen Mörser mit etlichen Tropfen höchst rectifizirten Weingeist ab, schüttet hierauf

das Kopalpulver hinzu, reibt alles recht genau zusammen, schüttet endlich nach und nach in kleinen Portionen vier Unzen rectificirten Weingeist dazu.

Schon unter dem Reiben wird man bemerken, daß das ganze Kopalpulver aufgelöst wird. Man darf daher die Mischung nur aus dem Mörser in ein Glas schütten, ohne daß man nöthig hat, sie erst lange in der Wärme stehen zu lassen.

Es kommt hiebey alles darauf an, daß der Weingeist die höchstmögliche Stärke hat, und von allem Wasser befreyet ist.

230.

Einen vortreflichen Seiderbranntewein zu machen, welcher den gemeinen weit übertrift.

Laße den Seider, welchen man brennen will, in solche Fässer säuren, welche ganz frey von aller Säurung und üblem Geruch sind, laße ihn aber nicht allzu sauer werden, denn das würde beydes, die Güte sowohl als auch die Quantität des Brannteweins verringern. Wenn dann der Seider das erstemal abgezogen wird, so treibe ihn ja nicht zu stark ab, daß der Spirit nicht warm von dem Rohr läuft, auch laße man ihn nicht länger laufen, als er noch auf dem Hut des Kessels brennt, wenn man ein Licht darunter hält. In der zweyten Distillazion nehme man die Vorlage weg, sobald der

Branntewein am Rohr keine Probe mehr hält. Den noch im Kessel befindlichen Spirit kann man wieder zu dem sogenannten Vorlauf thun. Durch diese Methode wird der Branntewein einen weit bessern und stärkern Geschmack bekommen, und es erfordert beynahe den dritten Theil mehr, ihn zur gehörigen Probe herabzubringen. Zu diesem Endzweck nehme man den zuletzt ablaufenden Wasser-Seider, so wie er von der Presse lauft und ohne gegohren; nach 48 Stunden wird solcher Branntewein schon einen bessern und angenehmern Geschmack haben, als der auf die gewöhnliche Art gebrannte nach 2 Jahren hat. Nach 6 Tagen zapfe man den Branntewein von seinem Satz ab. Den Satz oder Hefe kann man wieder überbrennen, oder man kann ihn anwenden, um Seiderrayel zu machen; hierzu ist er weit besser als Branntewein, weil er den Seider eher abkläret, nur muß man mehr dazu thun, als wenn man Branntewein nimmt.

231.

Goldfirniß, das Messing damit zu überziehen.

Zwey Unzen Gummilack in Tafeln, zwey Scrupel feines Drachenblut, und eine halbe Drachm Safran, werden mit einander fein gestoßen, vierzig Unzen starken Weingeist darüber gegossen, acht Tage lang in

einer wohlverstopften Flasche in eine mäßige Wärme gestellt, und zuweilen umgeschüttelt. Der Weingeist wird alsdann filtrirt und das Messing damit überstrichen, wovon es eine schöne Goldfarbe bekommt. Gut ist es, wenn der Messing vorher warm gemacht wird.

232.

Goldlack.

Ein Goldlack, der den ächten Vergoldungen sehr nahe kommt, und nicht ausbleichet, wird auf folgende Art verfertiget:

Man nimmt Gummilack in Tropfen, gießt höchst gereinigten Weingeist darauf, und setzt das Glas in warmes Wasser. Wenn der Weingeist so viel aufgelöst hat, als er kann, filtriret man die Auflösung durch Fließpapier. Hiebey hängt sich von außem an dem Papier viel von dem schon durchgeflossenen Lack wieder an, den man von Zeit zu Zeit mit einem in Weingeist getauchten Pinsel abwaschen muß, damit das Papier nicht verstopft werde. Der solchergestalt filtrirte Firniß kann hernach mit dem ganz offenen Glase in warmes Wasser gesetzt werden, damit noch etwas von dem Weingeiste verrauche, und der Lack die gehörige Festigkeit bekomme.

—

233.

Weißer Lackfirniß.

Man schüttet 8 Unzen zerstoßenen Sandarack, nebst 2 Unzen venetianischen Terpentin, und zweyunddreyßig Unzen höchstgereinigten Weingeist zusammen in eine Flasche, stellet solche acht Tage lang mit einer Blase verbunden, in welche man eine Stecknadel stecket, an einen warmen Ort, etwa in Sand, auf den Ofen oder in die Sonne, und schüttelt sie öfters um. Wenn endlich alles aufgelöst ist, läßt man ihn ruhig stehen, bis er hell geworden ist, und gießt ihn alsdann in eine andere Flasche ab.

234.

Rothe Beitze auf Holz.

Zu einer hellen rothen Beitze auf Holz gieße man auf 1 Pfund Brasilienholz eine Quart Wasser, und thue etwa eine Unze gereinigte Pottasche dazu, und lasse es einige Tage unter öfterem Aufrühren stehen. Darauf gieße man die Flüßigkeit ab, mache sie heiß, und überfahre damit das Holz so oft, bis es stark genug gefärbt ist. Sodann überstreiche man es, so lange es noch naß ist, mit einem Allaunwasser, welches aus zwey Unzen Allaun und einem Quart Wasser gemacht worden ist.

Dieses roth gebeitzte Holz kann dadurch noch schöner gemacht werden, daß man es

nach der Trocknung abreibt und mit einem Schellackfirniß ein oder mehrmal überzieht.

235.

Schwarzer Lackfirniß auf Leder, für Stiefeln u. dergl.

Man nehme auf 1 Pfund feines Wachs 2 Pfund gereinigtes Kienöl; in diesem Oel laße man 8 Tage lang 4 Unzen klargemachten Storax distilliren. Will man das Wachs aber geschwind aufgelöst haben, so laße man es über Kohlenfeuer schmelzen, und gießt alsdann das Oel kalt darauf. Die Schwärze kann man mit dem Caput mortuo von der Tinctur Macrocosmi geben.

Will man das Wachs kalt auflösen, so wird es klein geschnitten, hernach in das Gefäß gethan, worinn das Oel ist, und in der Sonne aufgelöst. Dieser Wachsfirniß kann in einer steinernen oder blechernen Büchse, mit einer Blase verbunden, aufgehoben werden, so wird er im̃er wie Schweinefett flüßig bleiben; an den Stiefeln aber wird er härter, je heißer die Sonne ist. Man kann damit seine Stiefel auf Reisen auch ohne Holz sauber wichsen, und zuletzt mit einem leinenen Tuch überfahren; er läßt keinen Schmutz fahren.

236.

Ein anderer glänzender Wachsfirniß.

Man zerbricht eine Tafel weises Wachs in kleine Stücke, thut sie in eine Büchse

von Blech, gießt so viel Kienruß und Terpentinöl darauf, daß sie hinlänglich bedeckt werden, und läßt sie 24 Stunden wohl bedeckt stehen. Während dieser Zeit wird sich das Wachs zu einem Brey aufgelöst haben. Man mischt alsdann soviel zu feinem Pulver gestoßenen gebrannten Elfenbein darunter, als nothwendig ist, dem Wachs eine schwarze Farbe zu geben. Hiervon nimmt man eine kleine Messerspitze voll und reibt es mit einer Bürste ein, wo alsdann das Oel verfliegt, und das Wachs fest wird und glänzet.

Wenn diese Wichse mit der Zeit zu trocken wird, rühret man sie wieder mit etwas Kienöl an.

237.

Stiefel zu präpariren, daß kein Wasser dadurch gehet, wenn man auch den ganzen Tag im Wasser ist.

Nehme ein Peint Leinöl, laße es sieden, alsdann ein Pfund Schaaf-Unschlitt, 6 Unzen Wachs und 4 Unzen Rasim darinn zergehen; dies alles wird wohl mit einem Hölzchen durcheinander gerühret. Wenn man die Wichse gebrauchen will, muß man sie heiß machen, doch nicht so heiß, daß sie das Leder verbrennt, alsdann mit einer Bürste auftragen und wohl einbürsten.

Diese Wichse ist auch eine sehr gute Wundsalbe.

238.

Elfenbein weiß zu machen.

Wenn das Elfenbein gelb geworden ist, kann man es auf folgende Art wiederum weiß machen:

Man lößet so viel Allaun in kaltem Wasser, als sich auflösen will, und läßt es hernach einen Sud thun. In dieses Wasser legt man alsdann das Elfenbein und läßt es eine Stunde lang darin weichen. Hierauf reibt man es mit einem wollenen Tuch und legt es in ein genetztes Tuch, damit es nach und nach von selbst trockne.

Oder — man nimmt ungelöschten Kalk, setzt ihn mit Wasser an das Feuer, legt das Elfenbein hinein, und läßt es so lange kochen, bis es ganz weiß wird, worauf man es poliret.

239.

Schwarze Holzbeitze.

Man kocht 1 Pfund Kampeschen in einer Quart Wasser, und streicht mit dieser warmen Brühe das Holz verschiedene Mal, und zwar allezeit warm an. Unterdessen stößt man ein viertel Pfund Gallus zu Pulver, gießt zwey Quart Wasser über dieses Pulver, und läßt solches einige Tage in gelinder Wärme stehen, worauf man das Holz nach und nach drey bis viermal mit diesem Aufguß überfährt; nach dem letzten Ueberfahren überstreicht man das

Holz, so lange es noch naß ist, mit einer Auflösung von zwey Unzen grünem Vitriol auf ein Quart Wasser. Statt des Gallus und des Vitriols kann man auch gute schwarze Tinte nehmen.

Ein schöneres Schwarz erhält man, wenn man das Holz einigemal mit einer Auflösung des Kupfers in Scheidewasser überstreicht, und nachher mit der abgekochten Brühe des Kampeschenholzes so oft darüber fährt, bis das grünliche Ansehen des Holzes gänzlich verschwunden ist.

240.

Fettflecke aus wollenen Kleidern zu bringen.

Die gewöhnlichsten Flecken dieser Art rühren von Wachs, Pech, Harz, Unschlitt, Butter oder Oel her. Man muß sie zuerst, so bald sie erkaltet sind, mit einem Messer so gut als möglich abschaben. Darauf macht man den Flecken mit Terpentinöl wohl naß, und hält ihn über ein sehr gelindes Kohlenfeuer, damit sich das Terpentinöl, ohne zu verfliegen, mit dem Pech oder Wachs desto mehr verbinde. Bey Butter-Unschlitt- und Oel-Flecken ist aber dieses Erwärmen nicht nöthig, weil die Verbindung schon an sich leicht geschiehet.

Während dem Erwärmen reibt man den mit Terpentinöl eingetränkten Flecken zwischen den Fingern, und wenn das Terpen-

tinöl auf diese Weise die schmutzende Materie an sich gezogen hat, legt man ein doppeltes Fließpapier auf den Tisch, das befleckte Zeug darauf, und auf dieses wieder etliche Blatt Fließpapier. Hierauf setzt man nun ein mäßig heißes Bügeleisen, und giebt Acht, daß, so oft die Löschblätter sich oben und unten vollgesogen, andere an ihrer Stelle gelegt werden, und dies so lange als man spüret, daß sich durch diese Wärme noch etwas Fettigkeit herauszieht. Nach dieser ersten Operation wird gemeiniglich, wenn der Fleck nicht gar zu tief eingedrungen, wenig Spur mehr zu finden seyn. Sollten indessen noch einige da seyn, so wiederhole man den ganzen Prozeß noch einmal.

Zuletzt näße man den Flecken mit etwas Weingeist an, und reibe ihn gut, so wird er mehrentheils verschwinden.

Flecken, die von Firniß, Terpentin und Wagenschmier herkommen, müssen ebenfalls mit dem Terpentinöl warm eingerieben werden. Auch kann man sich des gelben vom Ey bedienen, den Fleck damit gut durchreiben und mit kaltem Wasser auswaschen. Wagenschmierflecken lassen sich indessen durch Kunst schwerlich vertilgen.

Die erwähnten Flecken lassen sich auch so behandeln, wie die auf Seidenzeug.

241.

Eine flüßige rothe Farbe von Carmin.

Man nimmt eine Unze vom schönsten Carmin, und läßt ihn in einem porzellanenen Topfe mit einem Viertelpeint destillirten Wasser vier bis fünf Minuten kochen, worauf man den achten Theil eines Viertelpeints Salmiakgeist nach und nach hinzugießt, und mit einem sauberen Hölzchen umrühret. Hierdurch entstehet ein Aufbrausen, weswegen der Topf noch einmal so groß seyn muß, als die Farbe ausmacht, damit nichts überlaufe. Wenn der Salmiakgeist alle darin ist, läßt man das Ganze noch zwey Minuten lang kochen. Hierauf läßt man alles kalt werden, und in dem nämlichen Gefäß vier und zwanzig Stunden stehen. Nach diesem gießt man die Flüßigkeit von dem Satze in ein sauberes Glas ab. Die Flüßigkeit ist von einer noch schönern Farbe als der Carmin, und läßt sich ungemein gut verarbeiten.

Den Satz läßt man nun wie oben wieder aufkochen, mit der nämlichen Menge Wasser und Salmiakgeist, und verrichtet völlig das nämliche. Dieses giebt eine so schöne Rosenfarbe, als die Natur nur hervorbringen kann.

242.

Wohlfeile blaue Farbe aus Kupfervitriol.

Man löscht gut gebrannten reinen Kalk, und wenn er aufs vollkommenste gelöscht ist, so gießt man zehn bis zwölfmal so viel Wasser zu, als zum Löschen erforderlich war, und rührt dies Gemische wohl um. Von diesem verdünnten Kalk nimmt man eine beliebige Quantität und gießt unter fleißigem Umrühren etwas von einer Kupferauflösung hinein. Der Kalk nimmt sogleich eine schöne blaue Farbe an. Man läßt es zu Boden sinken, filtrirt von der obenstehenden hellen Flüßigkeit etwas in ein Glas, und tröpfelt einige Tropfen von der Kupfervitriol-Auflösung hinein. Ein blauer Niederschlag zeigt an, daß man den Kalk noch mehr Kupfervitriolauflösung zusetzen müße, und fährt damit fort, bis eine neue Probe von besagter Auflösung nicht getrübt wird. Man muß die Vorsicht gebrauchen, nicht mehr Kupfervitriol zuzusetzen, als gerade erforderlich ist, die Kalkerde zu sättigen, weil sonst die Farbe an ihrer Schönheit verliert. Verfährt man indessen genau nach der Vorschrift, so erhält man eine Farbe, die einem blassen Bergblau völlig ähnlich und dabey sehr wohlfeil ist, da man aus einem Pfund Kupfervitriol beynahe ein Pfund Farbe erhält.

Die Bestandtheile dieser Farbe sind Kupferkalk und Gyps. Sie ist vorzüglich zu einem schönen und wohlfeilen Anstrich von Zimmern zu gebrauchen. Man hat nicht nöthig, sie hierzu trocknen zu lassen, sondern man läßt sie nur 24 Stunden in Ruhe, gießt die obere Flüßigkeit ab, rührt den Niederschlag mit etwas starkem Leim an, und verarbeitet sie so mit dem gewöhnlichen Kalkpinsel.

Soll diese Farbe grüner ausfallen, alsdann macht man eine Auflösung von fünfzehn Theilen Kupfervitriol und von einem Theil Eisenvitriol.

243.
Berlinerblau.

Man setzt eine Schüssel voll Rindsblut über ein Kohlenfeuer, und läßt es, unter beständigem Umrühren mit einem Holze, bis zur gänzlichen Trockenheit verdunsten. Ein Theil dieses getrockneten Blutes ist an sich schon so fein, als feines Schießpulver. Diesen sondert man durch ein Sieb ab, und stößt das zurückgebliebene Grobe auch zu Pulver.

Nun vermischt man vier Unzen gereinigte Pottasche aufs genaueste mit eben so viel oder noch etwas mehr getrocknetem Blut, füllet(weil die Materie im Feuer sich stark aufblähet)einen Schmelztiegel bis auf die

Hälfte damit an, und setzt ihn in einen Schmelzofen. Anfänglich raucht es stark, und brennet mit einer Flamē. Wenn diese aufgehöret, verstärkt man das Feuer, bis die Masse im Tiegel glühet. Man nimmt alsdann den Tiegel aus dem Feuer, und schüttet die Masse in eine Schüssel mit 2 Peint warmen Wassers, rühret es um und seihet die Lauge durch eine ausgespannte Leinwand, auf der man ein paar Bogen Fließpapier gelegt hat. Auf die in der Schüssel zurückgebliebene Materie gießt man noch etlichemal warmes Wasser, um alle salzigen Theile herauszuziehen. Die filtrirte Flüßigkeit gießt man zusammen, und dieses ist die sogenannte Blutlauge. Was zurückgeblieben ist wirft man weg.

Hierauf löset man zwey Unzen grünen Vitriol und acht Unzen Allaun in 2 Peint siedendem Wasser auf, filtrirt die Auflösung, und gießet sie heiß in die ebenfalls warme Blutlauge, nach und nach. Bey jedesmaligen Zugießen entstehet ein heftiges Aufbrausen: Wenn man die ganze Quantität hineingegossen und die Mischung umgerühret hat, läßt man sie ruhig stehen, bis sich alles zu Boden gesetzt hat. Dann gießt man alles auf eine ausgespannte Leinwand, läßt das Wasser ablaufen, den Satz aber schüttet man in ein flaches irde-

nes Gefäß, und gießt so viel Salzgeist darüber als nöthig ist, den Satz damit zu bedecken. Man nimmt lieber zu viel als zu wenig Salzgeist. Man rühret alsdann beydes wohl unter einander, und läßt es über Nacht stehen. Der Satz, welcher vorher grün gewesen, wird nun eine schöne blaue Farbe angenommen haben. Man gießt alsdann den Salzgeist ab, und wäscht die Farbe mit recht viel warmen Wasser öfters aus, und trocknet sie endlich.

244.

Pariserblau zu machen.

Pariserblau ist weiter nichts, als ganz reines von aller Allaunerde befreyetes Berlinerblau. Man darf also nur von dem käuflichen Berlinerblau die Allaun-Erde trennen, so giebt der Rückstand das Pariserblau. Dies geschieht auf folgende kurze Weise. Ein Pfund gutes Berlinerblau reibt man auf einen Reibstein fein ab, und übergießt es in einem reinen hölzernen Gefäß mit heißem Wasser, wozu man alsdann so viel Vitriolsäure oder Scheidewasser gießt, als erforderlich ist die Allaunerde aufzulösen. Man rühret alles um, gießt nach 12 Stunden das Wasser ab, und reinigt überhaupt die zu Boden liegende dunkelblaue feine Farbe alle 12 Stunden noch fünf bis sechsmal mit heißem

Wasser, bringt dann den Bodensatz auf ein Sieb und trocknet ihn. Dies ist das schönste Pariserblau.— Da das käufliche Berlinerblau bald mehr bald weniger Allaunerde enthält, so kann man kein allgemeines sicheres Verhältniß von der zusezzenden Säure angeben, sondern man muß allmählig so viel zusetzen bis nach ohngefähr 12 Stunden Ruhe das blaue Lackmußpapier von der Flüßigkeit augenblicklich geröthet wird.

Auf ein Pfund dunkles Berlinerblau ist ein drittel Pfund Vitriolöl genug, da hingegen eine hellere Sorte wohl zweydrittel Pfund erfordern möchte.

245.

Königsgelb.

Man löset in fünf Theilen kochendem Wasser einen Theil vitriolisirten Weinstein auf, filtrirt die Auflösung, und gießt von dieser so lange in die salpetersaure Queckſilberauflösung, bis kein Niederschlag mehr davon erfolgt. Dieser Niederschlag hat eine schöne gelbe Farbe, man filtrirt die Flüßigkeit davon ab, süßet den Niederschlag mit reinem Wasser wohl aus, und läßt ihn trocken werden.

Da sich das Quecksilber nicht alles durch vitriolisirtenWeinstein niederschlagen läßt, so sammelt man, um von demselben nichts

zu verlieren, die Flüßigkeit, und dampfet sie bis zur Trockenheit ab. Das dadurch erhaltene Salz vermischt man mit einer gleichen Quantität ungelöschten Kalk, und distillirt es in eine zur Hälfte mit Wasser angefüllte Vorlage, in welche das Quecksilber in lebendiger Gestalt übergehen wird. Man kann die Quecksilberauflösung statt des vitriolisirten Weinsteins auch mit Glaubersalz niederschlagen. Der Niederschlag erscheint zwar anfänglich weiß, er wird aber gelb, wenn man ihn mit heißem Wasser aussüßet.

246.

Crystallisirten Grünspan und Bleyweiß zugleich zu verfertigen.

Man löset acht und vierzig Unzen blauen Vitriol, und ein und sechszig Unzen Bleyzucker, jedes besonders in siedendem Wasser auf, und gießt alsdann beyde Auflösungen zusammen. Es wird dadurch sogleich ein weißes Pulver zu Boden fallen, welches ungefähr fünfzig Unzen beträgt. Man gießt, wenn sich das Pulver völlig gesetzt hat, die Flüßigieit ab, und süßet den Bodensatz mit reinem Wasser wohl aus, und trocknet ihn. Er ist alsdann als ein reiner Bleyweiß zu gebrauchen. Die abgegossene Flüßigkeit stellet man in einen Backofen und läßt sie darin abdampfen, wodurch

man vierzig Unzen schöne Grünspan-Crystallen bekommt.

247.

Scheele's grüne Farbe.

Man löset zwey Pfund blauen Vitriol in einem kupfernen Kessel über dem Feuer in acht und vierzig Pfund Wasser auf. Zu gleicher Zeit löset man in einem andern kupfernen Kessel zwey Pfund gereinigte Pottasche, und eilf Unzen gepulverten weißen Arsenik in sechszehn Pfund reinem Wasser auf, und seihet es durch Leinwand. Diese arsenikalische Lauge gießt man nun nach und nach zu dem erst aufgelösten Vitriol, wodurch zugleich die grüne Farbe zu Boden fällt, welche hinlänglich mit heißem Wasser ausgesüßt, auf ein ausgespanntes Tuch gebracht und getrocknet werden muß. Von dieser angegebenen Proportion erhält man gemeiniglich ein Pfund und sechs und eine halbe Unze von einer grasgrünen Farbe, die sich aber ziemlich ins gelbliche zieht. Wenn man aber nur die Hälfte Arsenik nimmt, so bekommt man eine zwischen dem Grünspan und dem Scheelschen Grün das Mittel haltende angenehme grüne Farbe. Diese Farbe hat dabey noch das Verdienst, daß sie sich gut mit dem distillirten Grünspan vermischen läßt, und ihm sein Blaues benimmt.

248.

Orangelack.

Man nehme vier Unzen Orlean und ein Pfund gereinigte Pottasche, und koche beydes eine halbe Stunde lang mit einem Quart Wasser, darauf filtrire man diese Flüßigkeit durch Fließpapier, und lasse sie wieder gelinde kochen. Wenn dieses geschehen, gieße man ebenfalls eine siedendheiße Allaunauflösung (die aus anderthalb Pfund Allaun und zwey Quart Wasser gemacht worden ist) nach und nach und so lange hinzu, als bis ein Aufbrausen erfolgt. Wenn aber dieses nicht bemerkt wird, so lasse man die Mischung erkalten, und die Farbe sich zu Boden setzen. Wenn sich solche gesetzt hat, wird die Flüßigkeit von dem Satze abgegossen, und dagegen frisches Wasser aufgegossen, umgerührt und stehen gelassen, bis das Wasser wieder hell geworden ist. Das Auf- und Abgießen des frischen Wassers wird so oft wiederholt, bis das Wasser völlig geschmacklos ist... Alsdann schüttet man den Satz auf ein Sieb, damit die Feuchtigkeit vollends ablaufe, und wenn er so weit abgetrocknet ist, daß man ihn knäten kann, so schneidet man ihn in kleine Stückchen, und läßt solche vollends trocken werden.

249.

Handpomade gegen das Aufspringen der Haut im Winter, und zur Beförderung einer geschmeidigen Haut.

Eine Unze Wallrath (Spermacety) wird in einer porzelanenen Schaale über gelindem Feuer geschmolzen, dann werden hinzu gesetzt: eine halbe Unze Mandelöl, 20 Tropfen Lavendelöl, 10 Tropfen Bergamotöl, 2 Tropfen Nelkenöl; alles wird nun wohl untereinander gerührt und das Ganze in ein wohl verwahrtes Glas mit einer weiten Oeffnung zum beliebigen Gebrauch aufbewahrt.

250.

Temperaturwasser zur Malerey mit Wasserfarben.

Man bedient sich bey dem Anmachen der Wasserfarben des arabischen Gummi, damit es die Farbetheilchen zusammen halte, und weil es sich leicht im Wasser auflöset. Es hat aber den Fehler, daß es, wenn es vollkommen trocken ist, spröde wird, leicht bricht, und nebst den damit verbundenen Farben von dem Grunde abspringet. Man muß daher diesen Fehler durch andere Zusätze zu verbessern suchen. Hierzu schickt sich das Gummi von Senegal, welches immer etwas Feuchtigkeit bey sich führt, welche es zähe und weich macht, am besten. So mäßiget auch der Weiße- oder der Candiszucker die allzugroße Austrocknung

und Zusammenziehung des Gummi, und bewirkt noch überdieß, daß sich die Farbe mit dem Pinsel leicht verarbeiten läßt... Man nehme daher dreyviertel Unzen Arabisch Gummi, und eine viertel Unze Senegalisch Gummi, pulverisire beydes und binde es in Leinwand, so daß noch so viel Raum übrig bleibt, daß es sich mit der Hand flach drücken läßt. Dieses Säckchen thue man in ein Quart Wasser, lasse es darin, und bewege es zuweilen, wo dann in 24 Stunden die Gummen sich werden aufgelöset haben, daß man nunmehr das Säckchen herausnehmen kann. Man mische hierauf noch eine halbe Unze pulverisirten weißen Candiszucker darunter, und hebe es zum Gebrauch in einem verstopften Glase auf.

Wenn man die Farben mit Wasser fein abgerieben hat, so vermischt man eine kleine Portion von dem Gummiwasser damit, und reibt es vollkommen durch einander, man streicht alsdann mit einem kleinen Pinsel eine Probe davon auf den Nagel, und siehet, ob sie, wenn sie ganz trocken geworden, und man mit dem Daumen darüber fährt, stehen bleibt, oder verwischt wird: im leztern Fall setzet man noch mehr Gummiwasser hinzu; man muß aber Acht haben, daß man nicht mehr hinzuthue, als

eben nöthig ist, denn das Uebermaaß des Gummi benimmt der Farbe die Körperlichkeit und macht sie schleimig.

251.

Flüßige Farben, um damit auf Seidenzeug Miniatur zu malen, wie auch Papier, Stroh ꝛc. zu färben.

Carminroth.

Hierzu bedienet man sich der in diesem Buche beschriebenen rothen Farbe von dem Carmin.

Braunroth.

Man nimmt ein Pfund in kleine Späne zerschnittenes Rothholz, und 4 Unzen pulverisirten Allaun, und theilet jedes in vier gleiche Theile. Man nimmt einen Theil vom Rothholz, macht davon eine Lage in einem ziemlich großen und dicken Glas. Auf diese Lage streuet man eine Unze von dem Allaunpulver, dann macht man wieder eine Lage von dem Rothholz, streuet auf diese die zweyte Unze Allaun, und so fort, daß zu oberst die letzte Unze von dem Allaun komme. Man gießt alsdann Urin darauf, der des Morgens nüchtern gelassen worden ist, und den man 24 Stunden hat stehen lassen, um ihn von dem Bodensatz rein abgießen zu können. Der Urin darf ungefähr einen oder ein paar Queerfinger über die Spähne gehen, je nachdem das Gefäß weit oder enge ist, doch darf dieses nicht

ganz bis oben angefüllet werden. Man verbindet das Gefäß mit einem guten starken Papier, und stellt es einen Monat lang in die heiße Sonne, oder im Winter hinter den Ofen. Nach dieser Zeit wird die Flüßigkeit, die man von den Spänen abgießt, auf dem Papier rosenroth, nachdem sie aber getrocknet ist, bräunlich erscheinen. Man vermischt einen Theil dieser Flüßigkeit mit dem Satze, der von der flüßigen rothen Carminfarbe übrig geblieben ist, und stellt die Mischung in einem porzellanenen Geschirr zum Austrocknen an die freye Luft, indem man solche gegen den Staub mit einem Papier leicht bedeckt. Wenn die Urinflüßigkeit eingetrocknet ist, gießt man über den trockenen Rückstand wieder frische darauf, und so fort, bis sie auf diese Art alle verzehret ist, oder bis man das Eingetrocknete dunkel genug findet, worauf man die trockene Farbe mit Arabischem Gummi anmacht. Diese Farbe hat ein vortreffliches sammetartiges Ansehen, und ist noch schöner, wenn man sie über einen Carmingrund aufträgt; man erhält sie mit Gummiwasser in einem flüßigen Zustand.

Violet.

Man verfährt in allen Stücken eben so, wie bey dem vorhergehenden Braunroth; nur mit dem Unterschied, daß man hier an-

statt des Fernambucks Campeschen, oder Blauholz, und statt des feinen Allauns gemeinen Allaun nimmt. Die hievon ausgezogene Tinktur giebt ein Violet, welches dem Rittersporn oder der Dreyfaltigkeitsblume gleich ist. Um die verschiedenen Abstufungen des Violets zu erhalten, vermischet man diese Tinktur mit der vorhergehenden Braunrothen in beliebigen Verhältnissen; man wird immer ein schönes Violet erhalten.

Citronengelb.

Man nimmt zu einem Pfund klein gestoßener Kreuzbeeren ein halbes Pfund gemeinen Allaun, und verfährt wie vorher: die daraus erhaltene Tinktur muß stark mit Arabischem Gummi versetzt werden.

Goldgelb.

Ein Pfund Orlean (Annotto) wird in 3 Quart vom Bodensatz gereinigten Urin geweicht, und eine Stunde lang in einem kupfernen Kessel gekocht; nach diesem thut man ein halbes Pfund Pottasche hinzu, mit der Vorsicht, daß bey dem hiebey entstehenden Aufbrausen nichts überlaufe... Man läßt alles noch eine halbe Stunde kochen, und alsdann ruhig erkalten, und sich abklären; worauf man die gelbe Tinktur abgießt und gummirt.

Oder—Gummilack eine Unze, Drachenblut ein halb Semple, Curcume ein halb Semple, jedes pulverisirt, darauf unter einander gemischt; die Mischung in eine Bottel gethan, ein Peint Weingeist darüber gegossen, umgeschüttelt, vierundzwanzig Stunden stehen lassen, und alsdann die Bottel ein paar Stunden lang in kochendes Wasser gestellet.

Wenn man einen Tropfen davon auf Seide schüttet und diese ihn in sich schluckt, so daß man nicht damit schreiben kann, so muß man den Weingeist so weit abdampfen, bis die Tinktur nicht mehr fließt und einen feinen Zug in der Schrift aushält. Diese Tinktur darf nicht gummirt werden.

Blau.

Zwey Unzen des besten Berlinerblau fein pulverisirt, rühret man mit rauchendem Salzgeist zu einem Brey an, läßt solchen vierundzwanzig Stunden stehen, verdünnet ihn alsdann mit ein halbes Peint Wasser, und gummirt diese Tinktur, welche sehr dunkelblau ist, mit keinem andern Gummi als Tragant. Um sie heller zu machen, thut man mehr Tragantwasser dazu.

Grün.

Ein halbes Pfund Grünspan und ein viertel Pfund Weinstein, beydes zu einem feinen Pulver zerstoßen, wird mit einem

halben Peint Regenwasser übergossen, die Mischung acht Tage lang täglich ein paar Maalgeschüttelt, und dann filtrirt. Diese Flüßigkeit nennet man Wassergrün. Die verschiedenen Abstufungen von Grün zu erhalten, vermischt man dieses Wassergrün mit obigem Citronengelb, oder dieses mit dem vorhergehenden blauen Liquor in verschiedenen Verhältnissen.

Das sächsische Blau.

Dies ist eine bloße Auflösung des Indigo in Vitriolsäure. Anfangs setzte man Kobald und andere mineralische Körper dazu: diese Zusätze aber sind nicht nur an und für sich ganz und gar unnütz, sondern noch überdieß nachtheilig.

Man thut in einen steinernen Topf, der ungefähr drey Quart Wasser enthält, 10 Pfund rauchendes Vitriolöl, und schüttet nach und nach in ganz kleinen Portionen zwey Pfund geriebenen Guatilmamo-Indigo hinzu, und rühret alles jederzeit mit einer Glasröhre wohl um. Diese Mischung stellt man zehn Stunden lang an einen temperirten Ort. Hierauf füllet man in einen kupfernen Kessel, der ohngefähr 6 Gallons Wasser hält, 15 bis 20 Quart Wasser, und gießt obige Auflösung nach und nach hinein. Man thut hiezu eine Quantität Abfallwolle (die bey den Tuch-

webern während der Arbeit ausgebrochen wird, und unter ven Stuhl fällt), oder in deren Ermangelung, weißen Flanell, so viel als nöthig ist, alle Farbe aus der Flüßigkeit auszuziehen. Man erhitzet nun den Kessel bis zum Kochen, und gießt, so oft die Flüßigkeit überlaufen will, kaltes Wasser dazu. Man nimmt alsdann den Keßel vom Feuer, und läßt die Wolle einige Stunden lang darin erkalten. Alsdann nimmt man die Wolle, die vollkommen schwarz aussieht, heraus, gießet kaltes Wasser darauf, rühret sie um, gießt das davon gefärbte Wasser ab, frisches auf, und wiederholet dieses so lange, bis das Wasser ganz klar davon abläuft. Man thut sie sodann in einen Sack von grober Leinwand, und hebt sie zum Gebrauch auf.

Um nun damit zu färben, füllet man einen Kessel mit Wasser an, und erhitzt ihn so weit, daß man die Hand nicht mehr darin leiden kann; dann wirft man etliche Hände voll Waizenkleyen hinein, treibt die aneinander geheftete Waare hinein, benetzt sie so lange darin, bis sie durchaus naß ist, und windet sie wieder heraus.

Hierauf wirft man auf jede zehn Pfund Zeug, zwey Pfund Allaun und vier Unzen Weinsteinrahm in den Kessel. Sobald dieses geschehen, begeben sich sowohl die

Kleyen als alle andere Unreinigkeiten wie ein Schaum auf die Oberfläche, den man abschöpft.

Nun werden die vorhergenetzten Zeuge hineingetrieben, eine halbe Stunde bewegt, worauf man sie noch eine Viertelstunde ruhig kochen läßt. Man windet die Zeuge noch einmal heraus, und wirft nun den Sack mit der blaugefärbten Abfallwolle hinein. Die blaue Farbe wird sich dem Bade mittheilen, und hat das Bad die Farbe, welche man auf die Waare verlangt, angenom̄en, so wird der Sack herausgenommen, und auf eine Tragbahre zum Abtröpfeln gelegt. Man thut noch etwas Wasser in den Kessel, drehet die Waare hinein, und bewegt sie dann eine halbe Stunde lang; darauf läßt man das Bad zum Kochen kommen, und wendet die Waare fleißig. Nach zwey bis drittehalb Stunden, wenn man sieht, daß die Waare durchaus gleich gefärbt ist, nimmt man sie heraus. Nachdem die Zeuge locker oder fest gewebt sind, müssen sie eine kürzere oder längere Zeit kochen. Wäre die Farbe zu hell ausgefallen, so muß der Sack noch einmal hinein gethan werden. Beym zweyten Färben darf man das Bad nicht allzustark aufwallen noch zu lange kochen lassen, weil das Zeug dadurch seine Lebhaftigkeit

verliert. Es bedarf einer kleinen Uebung, so kann man alle Schattirungen von der hellsten bis zur dunkelsten herausbringen.

Die gefärbte Wolle kann drey bis viermal, nemlich so lange, bis sie ganz entfärbt ist, gebraucht werden. Man färbt sie sodann in der noch vorhandenen Indigotinktur, so lange als solche noch blau ist, aufs neue zum fernern Gebrauch.

Mit zwey Unzen Indigo kann man zehn Pfund Zeug schön blau färben.

Man kann auch mit dieser blaugefärbten Abfallwolle vermittelst eines Zusatzes von Zinnsolution, kalt, schön blaufärben. Dieses Verfahren dauert aber ein bis zwey Tage länger ehe die Waare dunkel gefärbt wird. Die Farbe aber ist eben so beständig und dauerhaft, als bey der vorhergehenden Methode.

Man kann auch mit der blaugefärbten Abfallwolle schönes blaues Papier färben. Man kocht sie in einem Topfe mit Wasser aus, feuchtet das Papier zuvor mit Wasser an, und ziehet es alsdann durch die ausgekochte blaue Tinktur, so lange sie noch warm ist.

Indessen ist in vielen Fällen diese Weitläuftigkeit gar nicht nöthig; sondern man verdünnt die Indigoauflösung gehörig mit Wasser und wirft so lange geschabte Kreide

hinein, bis kein Aufbrausen mehr entsteht, und sondert nach dem Absetzen die blaue helle Tinktur ab. Allaunerde anstatt der Kreide giebt nicht nur eine schönere Farbe, sondern die gefärbten Sachen werden auch fester.

252.

Poliment zur Glanzvergoldung.

Man hat vielerley Polimente, folgende beyde aber gehören zu den besten.

Zuerst mache man sich einen Pergament-Leim, welches also geschiehet: Man nehme ein Pfund Pergamentabschnitte, oder dergleichen von Handschuhleder, gieße darauf sechs Quart Wasser, koche alles bis auf 2 Quart ein, oder so lange bis man siehet, wenn man etwas herausgenommen, daß es gallertartig ist, seihe alles heiß durch Flanell, und so ist der Pergamentleim zum Gebrauch fertig.

Hierauf nehme man eine beliebige Menge armenischen Bolus, gieße Wasser darauf, daß er davon ganz weich wird, reibe ihn dann auf einem Reibestein fein ab, und setze hiezu etwas gereinigten Talg.

Weil sich aber der Talg mit dem wasserigen Bolus schwer vereinigen läßt, so befördert man diese Vereinigung dadurch, daß man zum Bolus schäumiges Seifenwasser thut. Wenn alles zu einer gleich-

mäßigen Consistenz abgerieben ist, thue es in einen Topf, gieße Wasser darauf, und hebt ihn so unter Wasser zum Gebrauch auf.

Eine andere Composition.

Man nehme ein Pfund preparirten Bolus, und zwey Unzen Bleystift, reibe beydes wohl unter einander, schmelze dann 2 Unzen Baumöl und eine Unze Wachs zusammen, und reibe dieses unter die erstere Mischung des Bolus, bis sich alles vollkommen mit einander verbunden hat.

Diese Mischung muß gleichfalls unter Wasser gesetzt werden, wo sie sich sehr gut erhält.

Wenn man nun des einen oder des andern Poliments sich bedienen will, so vermischt man es mit obigem zuvor warm gemachten und mit etwa noch einmal so viel Wasser verdünnten Pergamentleim, damit das Poliment die Consistenz des Rahms erlangt, und streicht damit vermittelst eines Pinsels die Arbeit über, die glanzvergoldet werden soll, und vorher gehörig grundirt worden ist. Dieses Anstreichen muß einigemal hinter einander geschehen, nachdem es jedesmal vorher getrocknet ist.

Um das Glanzgold auf Polimentgrund zu legen, feuchtet man ihn mit Wasser an.

253.

Formen zum Abgießen und Abdrücken zu machen.

Man nimmt frischgebrannten Gyps, der zum feinsten Staube gemahlen und durchgebeutelt ist, rührt ihn in einem Topf mit Wasser zu einer breyartigen Masse an, und wendet diese, weil sie in wenig Minuten hart wird, mit Behendigkeit zu dem unten beschriebenen Formiren an.

Statt des bloßen Gypses kann man zu dem Gyps auch ein Drittel oder ein Viertel feines Mehl von ganz neuen noch niemals naß gewordenen Backsteinen, und ebenfalls ein Drittel pulverisirten Allaun zusetzen. Diese Mischung rühret man alsdann mit Wassrr an, wovon zu einem Pfund vorher 4 Unzen Salmiak aufgelöst worden.

Will man nun von einer dieser Massen eine Form, z. B. einen Fisch machen; so verfährt man also:

Man wäscht einen todten Fisch ab, trocknet ihn, bestreicht ihn darauf ein wenig mit Oel, und gießt den eingerührten Gyps über ihn. Sobald der Gyps anfängt etwas hart zu werden, wendet man den Fisch mit sammt dem Aufguß auf die andere Seite um, schneidet und streicht den Aufguß mit einem Messer so weit ab, daß der Fisch gerade zur Hälfte in den Gyps zu

liegen komme, und die Fugen fein eben werden. Diese Fugen streicht man, wenn der Gyps ganz erhärtet und trocken geworden ist, mit im Wasser geriebenen Ocker an, macht sich ein Zeichen, daß man wisse, wo die Fugen zusammengelegt werden sollen, und übergießt alsdann auch die andere Hälfte des Fisches mit Gyps. Auf den Seiten schneidet man hierauf von dem Gusse so viel ab, als nöthig ist, um die Fugen der beyden Güsse zu erkennen und sie auseinander zu nehmen.

Dergleichen Gypsformen müssen, ehe sie zu den künftigen Eingüssen gebraucht werden, tüchtig mit Leinöl getränkt und darauf getrocknet werden. Man kann wieder Gyps, Schwefel, Wachs, Glasflüsse und andere Materien in selbige gießen.

Will man eine Form zu seinem eigenen Gesichte machen, so muß man sich zuvörderst sauber barbiren lassen, die Haare an der Stirn und an den Seiten gut zurückstreichen und fest an den Kopf binden, die Ohren mit Baumwolle ausfüllen, in die beyden Nasenlöcher Federspulen stecken, den übrigen Raum derselben ebenfalls mit etwas Baumwolle verstopfen und sich das ganze Gesicht, und vornemlich die Augenbraunen und Haare mit Mandelöl bestreichen. Man legt sich sodann auf den Rük-

ken, macht die Augen fest zu und läßt den Gyps über das Gesicht gießen. War der Gyps gut und frisch gebrannt, so kann man die Form in weniger als einer Minute vom Gesicht abnehmen.

254.

Figuren von Hirschhorn zu machen.

Man nimmt hierzu die Raspelspäne vom äußersten Festen und Harten des Hirschhorns, das innere weiche taugt nicht. Man übergießt es mit einer scharfen Pottaschenlauge, und läßt es mit einander kochen, bis es wie ein Brey oder Teig wird, man mischt alsdann eine beliebige Farbe, Zinnober, Berlinerblau oder Schüttgelb darunter, und drückt die Masse in Formen von Gyps oder Holz, läßt sie darin ziemlich trocken werden, nimmt sie dann heraus, daß sie an der Luft vollends trocken wird, worauf man sie poliret.

255.

Gyps zu Formen zu brennen.

Da nicht überall Gypsbrennereyen sind, und der gebrannte und gemahlene Gyps durch langes Liegen an freyer Luft seine bindende Kraft verlieret, so kann man sich denselben auf folgende Art selbst brennen, da er dann noch besser wird, als der käufliche ist.

Man schlägt eine beliebige Menge Gyps mit einem Hammer zu Pulver, und setzet

es, in einem eisernen oder kupfernen Kessel übers Feuer. Wenn das Pulver anfängt zu glühen, so wallet es wie siedendes Wasser auf, und steigt in die Höhe. Sobald es aber wieder anfängt zu sinken, so hebt man den Kessel vom Feuer, läßt das Pulver kalt werden, und treibt es anfänglich durch grobe und nachher durch feine Siebe. Wenn er zu feinen Formen und Abgüssen bestimmt ist, muß er zuletzt durchgebeutelt werden.

Man muß sich hüten, daß man den Gyps nicht zu starkes und zu anhaltendes Feuer giebt, als in welchem Fall er entweder zu langsam oder gar nicht erhärtet. Zu wenig gebrannter Gyps erhärtet gar zu geschwind.

Marienglas, welches man in kleinen Stücken brennen kann, erfordert sehr wenig Feuer, und dient blos zum Abformen ganz feiner Sachen, und zum Gießen der Bilder, daher er auch Puppengyps genannt wird.

Zum Anmachen des Gypsmehls nimmt man Regenwasser oder abgesottenes und wieder abgekühltes Brunnenwasser. Nimt man aber statt des Wassers abgerahmte saure Milch, so erhält der Gyps in etwa 24 Stunden solche Härte, daß ihm die Feile nichts mehr anhaben kann.

256.

Siegellack zu machen.

Die vorzüglichsten Compositionen zu rothen und schwarzen Siegellack sind nachfolgende:

Fein rothes Siegellack.

Man nehme fein pulverisirtes Schellack zwey Theile, weißes Harz einen Theil, und schmelze es über einem gelinden Kohlenfeuer, nicht länger als nöthig ist, diese Materien mit einander zu verbinden. Alsdann mische man mit einer Glaskeule einen Theil Zinnober darunter. Wenn es sich schwer mischt, so erwärmt man allemal die Harze wieder ein wenig.

Statt des Harzes kann man auch venezianischen Terpentin nehmen, den man so lange mit Wasser gekocht hat, bis er, wenn er kalt geworden, hart ist, und nicht mehr an den Fingern klebt.

Um eine geringere Sorte rothes Siegellack zu machen, nehme man sechs Theile weißes Harz oder gekochten Terpentin, eben so viel Schellack, einen Theil Zinnober und zwey Theile Mennige, schmelze und mische es wie bey dem vorhergehenden.

Schwarzes Siegellack.

Man nehme zwey Theile Schellack, einen Theil Harz oder gekochten Terpentin, und einen Theil von dem besten Elfenbeinschwarz.

Zu einer geringeren Sorte nehme man sechs Theile Harz oder gekochten Terpentin, sechs Theile Schellack und drey Theile Elfenbeinschwarz.

257.
Spiegel zu machen.

Das Glas, welches man belegen will, muß vollkommen rein und sauber seyn, sonst bleibt das Amalgama nicht daran haften. Man reinigt das Glas mit ausgelaugter und durchgesiebter Asche, reibt es mit einem Stück Flanell, und wischt sie zuletzt mit einer reinen Leinwand ab.

Man nimmt sodann ein Blatt Stanniol (Tinfoil), der nicht dicker seyn darf als Papier, legt es auf einen recht glatten Marmorstein, der etwas größer als das Blatt Stanniol seyn muß. Der Marmor wird auf einem mit um und um aufstehendem Rande versehenen Tisch gesetzt. Um diesen Tisch muß noch eine Rinne angebracht seyn, durch welche das Quecksilber hineinlaufe. Die Leisten um den Tisch müssen auch an einigen Orten ausgeschnitten seyn, wodurch das überflüßige Quecksilber hinauslaufe. Der Tisch muß sehr wagrecht stehen, doch aber so eingerichttt seyn, daß er sowohl hinten als vorne einige Zoll tief niedergesenkt werden kann. Man wickelt die Stanniolrolle nun auf, breitet sie auf den Marmor-

stein aus, und streicht sie mit einem Falzbein eben und glatt. Anfänglich berühret man dieses Zinnblatt mit einem in Quecksilber eingetauchten Ballen. Nachher gießt man recht viel Quecksilber auf den Staniol und leimet an den untern Rand desselben einen Papierstreifen.

Wenn alles auf diese Art vorgerichtet ist, trägt man vermittelst zweyer Hölzer, die man an den Rand des Tisches stämmt, die Glastafel auf den Stanniol und das Quecksilber, indem man sie wagrecht herunterrutschen läßt. So wie die Tafel immer nach und nach hinunterrutscht, so treibt sie das Quecksilber sowohl vor sich her, als auf den Seiten hinaus, so daß es in die um dem Tisch befindlichen Rinnen läuft. Nach und nach verzieht sich auch das Quecksilber, das von dem Papierstreifen aufgehalten wird, auf beyden Seiten.

Alles überflüßige und ablaufende Quecksilber sammelt sich in hölzernen Gefäßen, die man unter die am Rande des Tisches angebrachten Einschnitte hängt.

Wenn alles Quecksilber abgelaufen ist, stellt man die Tafel recht genau wagrecht, und setzt hölzerne Kästen, in denen Gewichte liegen, auf die Glastafel. Diese müssen wenigstens zehn Stunden darauf stehen bleiben, damit der verquickte Stanniol an

das Glas fest anklebet. Hierauf nimmt man die Gewichte herunter, und hebt die Glastafel von der Marmorplatte ab. Man legt sie sodann umgekehrt auf eine recht gleiche und ebene Holztafel, auf die man sie mit vier Häckchen fest machen kann, und so läßt man sie vierundzwanzig Stunden wagrecht liegen. Sodann hebt man sie mit der einen Ecke sechs Zoll hoch in die Höhe, um das Quecksilber vollends herunterlaufen zu lassen. In dieser Lage läßt man sie vierundzwanzig Stunden lang stehen. Nachher hebt man sie von 24 zu 24 Stunden immer sechs Zoll höher, bis solche zuletzt fast völlig aufrecht stehet. Sodann stellt man sie an eine Wand; jedoch, daß ebenfalls nur eine Ecke an die Wand angestellt wird, und so bleibt sie, bis alles Quecksilber nach und nach gänzlich abgetröpfelt ist.

Nach allen diesen Verrichtungen bleibt von dem Quecksilber nichts weiter hängen, als was zur Amalgamation des Zinnes erforderlich ist. Dieses Amalgama hängt vollkommen fest an der Glastafel an, und beyde verbinden sich aus eben der Ursache mit einander, aus welcher zwey völlig glatte Körper an einander hängen bleiben.

258.

Dem Kornbrantewein seinen üblen Geschmack und Geruch zu benehmen.

Man mische den zwölften Theil Kohlenpulver unter denselben, schüttele es tüchtig durcheinander, so wird der üble Geschmack und Geruch augenblicklich verschwinden... Auch verliert der Brantewein hierdurch die vom Fasse angenommene gelbe Farbe, und schüttet man zugleich mit dem Kohlenpulver etwas Honig hinein, so wird der Geschmack noch angenehmer. Nach der Vermischung setzt man ihn zur Ruhe, so wird er bald klar werden.

Selbst wenn man starken Kümmelbranntewein über Kohlenstaub abziehet, verlieret der Spiritus den Kümmelgeschmack.

259.

Einen vortrefflichen Thee zu machen.

Das Erdbeerkraut (Straw-berry) gehört unter die inländischen Theekräuter, übertrifft fast alle andern an schönem Geschmack und guter Wirkung. Das beste ist dasjenige, welches auf hohen Gebirgen angetroffen wird. Man sammelt zu diesem Behuf die Blätter mit der Blüthe, im May und Juny, wenn sie noch jung sind, bey trockner Witterung; und zwar die zartesten Blätter. Diese muß man so reinlich einsammeln, daß man sie nicht waschen darf;

um sie vollends zu trocknen, legt man sie an die Luft, nicht aber an die Sonne, indem selbige die besten Theile ausziehen würde. Man kann auch diesen Blättern das Ansehen geben, welches der ausländische Thee hat, wenn man die Stiele recht sauber abschneidet, und die feinen Blätter auf Platten über dem Feuer trocknet; dabey aber, wenn sie warm und weich sind, zwischen den Händen rollet, und unter dem Rollen erkalten läßt.

Ist das Kraut auf diese Weise getrocknet, so brühet man es, wie andern Thee. Der Extract aus diesen Blättern wird wie der vom grünen Thee, durchaus grün, und ist von dem wahren Thee nicht zu unterscheiden, überdieß auch der Geschmack dem chinesischen grünen Thee ganz gleich ist; sogar hat er fast alles Angenehme, was man an dem feinen Thee findet.

260.

Käse aus Grundbeeren zu machen.

Man sucht von der rothen und weißen Sorte die besten Grundbeeren aus, und kocht sie in einem Kessel weich, doch so, daß sie nicht bersten, weil sonst ihre Kraft vermindert wird. Wenn sie kühl geworden sind, schälet man sie rein ab, und wirft sie in ein Gefäß. Alsdann zerreibt man sie auf einem Reibeisen, bis alles recht weich

und klein geworden ist. Von diesem nunmehrigen Grundbeerenbrey können mit Zusatz dicker von den Molken geschiedener Kuhmilch, in Ansehung ihrer Güte drey verschiedene Sorten Käse gemacht werden. Doch muß man die Milch nicht zu heiß laden oder dick machen, weil die Käse sonst spröde werden und bersten.

Man schüttet demnach in eine Mulde 5 Pfund von den geriebenen Grundbeeren, und ein Pfund dicke Milch. Hierzu schüttet man so viel Salz, auch nach Belieben Kümmel, als zu gewöhnlichen Käsen nöthig ist, und knätet alles wohl durch einander.

Oder man nimmt vier Theile Grundbeeren und zwey Theile Milch, oder drey Theile Grundbeeren und zwey Theile von der Milch, welches alles gehörig gesalzen und durchgeknätet wird. Die dritte Art giebt den besten Käse.

Alle diese drey Sorten werden, wenn sie durchgeknätet sind, zugedeckt, und bleiben im Winter drey bis vier Tage, im Sommer aber nur zwey bis drey Tage stehen. Nach Verlauf dieser Zeit knätet man alles noch einmal stark unter einander, füllet damit die Käsekörbe oder Formen völlig an, und läßt durch die darin befindlichen Oeffnungen die überflüßige Feuchtigkeit ablau-

sen. Sie bleiben nach Beschaffenheit der Witterung einige Tage in den Formen stehen. Hernach schüttet man die Käse auf ein Brett, und läßt sie in gelinder Wärme vollends austrocknen, aber nicht an der Sonne oder am heißen Ofen, weil sie sonst aufspringen. Sollten sie aber doch aufspringen, so darf man sie nur mit etwas Bier besprengen, oder mit etwas dicker Milch, worunter ein wenig Rahm gemengt wird, bestreichen, und sie ferner abtrocknen lassen. Alsdann legt man sie in Töpfe oder Fäßgen folgendermaßen ein:

Auf den Boden streuet man etwas Vogelkraut, welches im Sommer häufig in den Gärten wächst. Hierauf wird der Käse eingepackt, und darüber wieder gedachtes Kraut gelegt, und so eine Schicht nach der andern, bis das Gefäß damit angefüllet ist. So läßt man die Käse vierzehn Tage und noch länger stehen, denn je länger sie stehen, desto besser werden sie.

Will man den ordentlichen Grundbeeren-Käse recht gut und delicat machen, so bereitet man die Masse von einem Theile Grundbeeren und drey Theilen gelabter Kuh- oder Schafmilch auf erwähnte Art zu, und läßt solches drey oder vier Tagen in der Molde stehen. Alsdann wird von derselben eine daumendicke Lage in den

Käse-

Käsekorb gemacht, etwas Hollunderblüthe oder Kümmel mit Muskatenblumen vermengt, darüber gestreuet, und sodann frische Butter, einer Wallnuß groß, mit einem Löffel darüber gedrückt. Hierauf folgt eine neue Lage der Käsemasse, und auf diese die zwey andern Ingredienzien, und so fort, bis der Käsekorb angefüllet ist. Zulezt verfährt man eben so, wie bey den vorigen Käsearten. Wenn dieser Käse alt wird, so übertrifft er den holländischen und englischen weit, wie dann auch die vorhergehenden Arten sich von gemeinen Käsen nicht unterscheiden lassen. Sie haben aber alle vor dem gemeinen Käse darin noch einen Vorzug, daß theils in demselben keine Maden erzeugen, sondern daß sie Jahr und Tag gut bleiben, theils daß sie je älter je besser werden. Uebrigens müssen sie, wenn sie verwahret werden, an einem trocknen Orte stehen.

261.

Stärke und Stärkmehl aus Grundbeeren zu machen.

Diese Art Stärke und Stärkmehl ist viel weißer und feiner als die gewöhnliche aus Waizen bereitete. Sie unterscheidet sich von aller andern Stärke bey dem Waschen von Spitzen, daß sie dieselben nicht nur schön weiß, sondern auch hinlänglich steif und doch nicht kleisterig macht. Ein

Pfund dieser Stärke thut bey der Wäsche so viel Dienste, als anderthalb bis 2 Pfund ordinaire Stärk, nur muß die Vorsicht gebraucht werden, daß man bey dem Einrühren der Kartoffelstärke mehr kaltes Wasser, als zu der gewöhnlichen nehme, weil diese Stärke, so bald sie ins Wasser kommt, sich auflöset, welches bey der gemeinen Stärke nicht geschieht.

Das erste ist, daß man sich einen großen Krauthobel mit dem dazu gehörigen Kasten (doch ohne Schneiden, weil an deren Stelle eine Reibe kommt) anschafft, und in dem Raume, worin sonst die Schneiden kommen, ein großes Blech machen, und als ein Reibeisen, etwas größer als gewöhnlich Löcher einschlagen, und in diesen Raum einfügen oder nageln läßt.

Zweytens läßt man ein großes Waschfaß halb voll Wasser zurechtsetzen. Hiernächst werden die größten weißen Grundbeeren mit einem stumpfen Besen in Wasser gereiniget, und der Kasten des Hobels damit angefüllet, und so verfahren, wie es bey dem Krauthobeln gewöhnlich ist. Daß man bey dem Hin- und Herschieben des Kastens beyde Hände auf die in den Kasten geschüttete Kartoffeln legen, und darauf drücken müsse, versteht sich von selbst. Wenn nun die in das Wasser geriebenen

Grundbeeren mit ihren äußern Schaalen erfordern, daß man im Faße Raum mache, so nimmt ein anderer mit einem Durchschlage einen Theil nach dem andern von den Schalen und dem Groben der Grundbeeren aus dem Wasser, thut solches in ein anderes Gefäß mit Wasser, rühret es um, damit die noch daran hängende Stärke davon komme, holet sodann diese Schaalen wieder mit dem Durchschlage heraus, und wirft sie weg.

Das in dem Eimer gießt man zu dem im Fasse, rühret alles wohl vom Grunde auf, und gießt es durch ein Haarsieb in ein anderes reines Gefäß. Dieses muß aber mit Vorsicht geschehen, damit nichts von den Unreinigkeiten in die Stärke komme, sonst muß alles aufs neue durchgegossen werden. Dieses durch das Sieb gegossene bleibt einige Stunden stehen; alsdann wird das darauf stehende braune Wasser abgegossen, und wieder vom Grunde umgerühret, damit alles Schmutzige aus der Stärke komme. Dieses Aufgießen des reinen Wassers geschiehet so oft, bis das Wasser so klar und hell, wie es auf die Stärke gegossen worden ist, darauf stehet. Sodann gießt man, wie gesagt, das Wasser ab, und legt das Gefäß so, daß alles Wasser aus der Stärke abtröpfeln kann.

Nach ein paar Tagen, wenn die Stärke hart ist, nimmt man das oberste schmutzige Wesen mit einem Messer sauber ab, schneidet die Stärke aus dem Gefäße aus, und legt sie auf Bretter, die mit Leinwand belegt sind, zum Trocknen auf den Boden hin, so wird sie nach 8 Tagen schneeweiß ausfallen.

Hierbey ist noch zu bemerken, daß im Frühling und Herbste bey warmer Luft (nicht aber beym Froste) die beste Zeit zur Verfertigung dieser Stärke sey.

262.

Fleisch im Sommer gut zu erhalten.

Wenn es an guten Kellern fehlet, so legt man Kalb oder Lammfleisch in abgenommene Milch, so daß das Fleisch davon bedeckt wird. Bey heißem Wetter gießt man alle Tage frische Milch über, bey kühler Witterung aber nur alle drey Tage. Auf diese Art kann man das Fleisch nicht nur vierzehn Tage lang frisch erhalten, sondern es bekommt auch solches einen guten Geschmack.

Wildprett oder Rindfleisch schlägt man in ein Tuch ein, und vergräbt es in einen Kasten mit Sand. Hier erhält es sich 3 Wochen gut, und wird beym Zurichten mürbe. Den Sandkasten setzt man in eine luftige, trockene und kühle Kammer.

263.

Fleisch im Sommer frisch zu erhalten.

Man kann das Fleisch in der heißesten Sommerzeit acht bis vierzehn Tage lang frisch erhalten, wenn man es in abgerahmte saure Milch legt, und diese den ersten Tag zweymal, hernach aber täglich einmal ab- und frische aufgießt. Das Fleisch wird davon mürbe, und behält so, wie die Fleischbrühe, ihren natürlichen Geschmack, wenn es vor dem Kochen in frischem Wasser abgewaschen worden ist. Selbst wenn das Fleisch schon angelaufen ist, benimmt ihm die Milch die Fäulniß, wenn man es auch nur über Nacht darein legt.

264.

Bohnen einzumachen.

Man schneidet zarte Bohnen in die Länge, salzet sie wohl, und läßt sie 12 bis 16 Stunden in einem Zuber liegen. Sodann wird in einem Kessel Flußwasser siedend heiß gemacht, und noch einige Hände voll Salz hineingeworfen. Wenn das Wasser siedet, schüttet man die Bohnen hinein und läßt sie einige Mal aufwallen. Darauf werden sie in einen Korb gelegt, worin man ein weißes Tuch ausgebreitet hat, fein geschnitten, und sogleich frisches Wasser darüber gegossen. In dem Tuch werden sie alsdann auf einen Tisch gelegt, bis

sie gänzlich abgetrocknet sind. Nun werden sie in ein Faß fest eingedrückt, starkes gesottenes Salzwasser darüber gegossen, mit einem Tuch und Deckel zugedeckt und mit Steinen beschweret.

Sowohl an den Boden als an den Seiten werden sie mit grünen Blättern belegt.

265.

Obst lange Zeit gut zu erhalten.

Man läßt die Aepfel, so lange es das Wetter erlaubt, auf den Bäumen: wenn man Kälte befürchtet, so bricht man sie bey trockenem Wetter, schüttet sie in einer trockenen Kammer auf Haufen, daß sie drey bis vier Wochen ausschwitzen. Nun sucht man die guten aus, trocknet sie ab, und packt sie in Fässer mit trockenem Stroh, die man hernach dicht zumacht.

Bey den Birnen ist es eben so, nur daß diese in vierzehn Tagen ausschwitzen, wobey die Fenster der Kammer täglich geöffnet werden müssen. Die Körbe, worin sie hernach in Stroh gelegt werden, werden in trockene gegen Luft und Kälte wohlverwahrte Kammern gesetzt.

Die Pflaumen werden ganz reif mit dem Stiel an einem trockenen Tage abgebrochen, in einer trockenen Kammer nicht allzuhoch auf einander geschüttet, und so zum Ausdünsten zwey bis drey Tage liegen ge-

lassen, man trocknet sie alsdann ab, und legt sie schichtweis mit Waizenmehl in die Fässer ein, so daß keine die andere berühre. Wenn man sie brauchen will, wischt man das Mehl ab, legt sie in ein Sieb, und hält sie von fern über kochendes Wasser, daß der Dampf daran gehet, dadurch werden sie schön blau.

266.

Die Güte der Kaffeebohnen zu untersuchen, und den vom Seewasser verdorbenen Kaffeebohnen den üblen Geschmack zu benehmen.

Wenn das darauf gegossene warme Wasser eine Citronengelbe Farbe annimmt, so ist der Kaffee gut; wird es aber grün oder braun, so hat derselbe Schaden gelitten.

Um nun den vom Seewasser verdorbenen Kaffeebohnen den üblen Geschmack zu benehmen, thut man bey dem Brennen auf jedes Pfund desselben ein paar Zwibeln, von welchen die äußere Schale abgezogen wird, zu den Kaffeebohnen, und brennt sie mit denselben. Die Zwibeln ziehen einen sehr garstigen Geruch an sich, und die Kaffeebohnen werden von demselben befreyet, ohne im geringsten den Geschmack der Zwibeln anzunehmen: ein vorheriges zweymaliges Waschen der Bohnen mit kochendem Wasser benim̃t den üblen Geschmack noch mehr.

267.

Der Butter eine gelbe Farbe zu geben.

In Holland nimmt man Ringelblumen. Hiervon zrrreibt man die gelben Blätter mit einem Theil Sahne, bis selbige davon ganz goldgelb geworden ist. Nachher wird die Sahne durch ein Tuch geseihet, und zu der andern Sahne in das Butterfaß geschüttet, so wird die Butter gelb.

Diese Ringelblumenblätter werden auch auf zweyerley Art den Winter hindurch erhalten. Einige dörren sie nemlich, und reiben die gedörrten Blätter unter die Sahne, wie vorher gedacht worden. Andere legen die Ringelblumenblätter in ein Salzwasser, welche sie alsdann, wenn sie Butter machen wollen, mit frischem Wasser wieder aussüßen, und nachher unter die Sahne reiben. Diese Farbe ist beständig, und die Butter verliert sie niemals. Die Ringelblumen, von denen sie herkomt, haben nichts schädliches an sich. Sie sind bekanntermaßen herzstärkend und schweistreibend. Auch ist das sehr wenige, so in die Butter kommt, gar nicht merklich.

Will man die Butter röthlichgelb machen, so nimmt man zu 8 bis 10 Gallons Sahne etwa eine Erbse groß Orlean, bindet es in ein Läppchen, legt es des Abends vorher, da man Butter stoßen will, in die

Sahne, schüttet diese in das Butterfaß, drückt das Läppchen den folgenden Tag aus, und stoßt Butter. Hiervon wird die Butter sehr anmuthig gelb und auch ganz schmackhaft, so daß man die Bitterkeit, welche die Winterbutter sonst gewöhnlich hat, nicht schmecket. Obgleich die Butter gelb ist, so bleibt die Buttermilch weiß.

Der Orlean muß beständig feucht erhalten werden, denn wenn er einmal trocken geworden ist, taugt er nicht mehr.

268.

Butter zum langen Aufbewahren zu reinigen.

Man nehme in der allerbesten Jahrszeit frisch gestoßene und von der reinsten Sahne gemachte Butter in beliebiger Quantität, und wasche sie so lange, bis das Wasser hell und klar davon abläuft. Diese Butter lege man in ein Gefäß von Glas, Stein oder Porzellan, welches gleich weit und hoch ist, doch so daß einige Zoll leer bleiben. Dieses Gefäß mit Butter stelle man in ein anderes mit kaltem Wasser angefülltes großes Gefäß, so daß das Wasser ausserhalb etwas höher stehe, als inwendig die Butter. Das Buttergefäß decke man mit etwas Schwerem zu, damit daßselbe in der Menge Wasser nicht nur nicht umfalle, sondern auch keine Unreinigkeiten in die Butter kommen.

Alsdann lege man unter das Gefäß, in welchem das Wasser ist, heiße Asche, damit das Wasser nach und nach ganz langsam laulicht, und erst nach der 3ten Stunde milchwarm (das ist so warm, als eine ganz frisch gemolkene Milch zu seyn pflegt) wird. In dieser Milchwärme erhalte man das Gefäß mit Wasser noch vier bis sechs Stunden, hüte sich aber, daß man das Wasser ja nicht heißer mache. Nach der dritten Stunde wird die Butter allmählig anfangen zu schmelzen, und endlich in der vierten, fünften und sechsten Stunde so zergehen, wie ein weißes Oel in der Wärme zu schmelzen pflegt. Man wird auch sehen, wie die schleimige Unreinigkeit sich nach und nach zu Boden ziehet und dicht wird. In der achten oder neunten Stunde wird die Butter insgemein so klar und durchsichtig, daß man gar keine Unreinigkeit mehr sich zu Boden setzen sieht. Hierauf nimt man das Gefäß mit Butter aus dem Wasser, stellt es an einen kühlen Ort, und klopft einige Minuten sanft daran, damit sich die Unreinigkeit desto mehr festsetze. Endlich gießt man die Butter durch eine reine Leinwand in dasjenige Gefäß, worin man sie verwahren will; sie wird in etlichen Stunden hart, und kann als frische Butter wohl zehn Jahre, ohne Salz, und ohne gekocht

zu seyn, erhalten und wie frische Butter gebraucht werden.

Diese Butter ist aller andern, und selbst der frischgekörnten, gar weit vorzuziehen, weil alle Unreinigkeit von ihr abgesondert ist; und eben deswegen hat man zu Speisen und dergleichen von dieser reinen Butter kaum ein Drittel so viel nöthig, als von der gewöhnlichen. Man kann sich dieser Butter auch statt eines Oels zu Salat bedienen, wenn man sie auf einen warmgemachten Teller schmelzen läßt. Das von der Butter bey der Reinigung zurückgebliebene Wesen kann, weil noch viel Fettigkeit darunter ist, zum Backen von Kuchen mit Nutzen angewandt werden. Nur muß in der Zubereitung ja das Wasser nicht zu heiß gemacht werden, denn die geringste Uebersteigung der Milchwärme benimmt der Butter vieles von ihrer Annehmlichkeit und Güte, und macht sie körnig. Im Abgießen der reinen Butter sey man nicht so geitzig, damit ja nichts von der Unreinigkeit in die Butter komme.

Es ist nicht nöthig, daß die frisch gekörnte Butter erst mit Wasser sauber abgewaschen werde. Wenn man nur die Milch sauber davon absondert, so wird die Butter durch diese Verbesserungs-Methode dennoch sehr gut, und nicht so leicht körnig als

wenn sie viel mit Wasser gewaschen worden ist.

Will man aus dieser also zubereiteten Butter, oder jeder gesalzenen Faß- oder Topfbutter sogleich frische Tischbutter machen, so darf man nur nach Proportion der Masse, die man aufsetzen will, ein wenig frische süße Sahne nehmen, und die Butter ein wenig damit durchknäten. Sie wird so süß und frisch, als frischgemachte Butter schmecken.

269.

Silbergeschirr zu putzen.

Das Silbergeschirr wird am besten auf folgende Art gereiniget: Man brennet Fraueneis bis es glühet, und zerstößt es, wenn es wieder kalt geworden, zu einem sehr feinen Pulver: unter dieses Pulver mischt man eine gleiche Menge pulverisirten Weinstein, und reibt mit dieser Mischung anfänglich mit einer Bürste, und sodann mit einem Leder das Geschirr trocken ab. Hierdurch wird es nicht nur von dem Schmutze gereinigt, sondern bekommt auch einen schönen Glanz.

Hat aber das Geschirr Flecken, so reibt und putzet man das Geschirr zum erstenmal naß mit der Mischung, und zuletzt, wie zuvor, trocken.

270.
Ein schönes Chemisch-Blau zu färben.

Man reibt 4 Unzen Indigo zu einem klaren Pulver, thut solches in ein irdenes Gefäß (am besten von dem sogenannten deutschen Steinguth), gießt ein Pfund gutes Vitriolöl darauf, rührt alles eine Zeitlang wohl durcheinander, und läßt es 24 Stunden stehen. Alsdann setzt man 4 Unzen gute trockene, vorher klar gestoßene Pottasche hinzu, und rührt alles behutsam durcheinander. Indem man rührt, schwillt und schäumt die Mischung sehr auf, und stößt häufige und schädliche Dämpfe aus, vor welchen man sich sorgfältig hüten muß. Hierauf läßt man die Mischung wieder 24 Stunden ruhig stehen. Nachdem nun das Aufschäumen vergangen und die Vermischung ruhig geworden ist, gießt man nach und nach acht und ein halb Pfund Wasser dazu, mischt und reibt alles wohl zusammen, und hebt diese Auflösung in einer Bottel gut verwahrt auf.

Die Anwendung dieser Auflösung ist folgendermaßen:

Man koche ein Pfund Tuch mit drittehalb Unzen Alaun eine Stunde lang, und lasse das Tuch eine Nacht in dem kalt gewordenen Bade liegen. Nun wird die zu dieser Farbe nöthigen Brühe also gemacht:

Man füllt einen Kessel gehörig mit Wasser, setzt ihn aufs Feuer, und wenn es zum Kochen kommt, so gießt man nach und nach 20 Unzen von oben beschriebener Indigo-Auflösung dazu, rührt die Brühe wohl um, bringt das mit Alaun vorbereitete Tuch in selbige, und läßt es eine halbe Stunde lang kochen. Alsdann hat das Tuch eine schöne dunkelblaue Farbe erhalten.

Wenn man nun den Kessel, in welchem sich die Brühe befindet, wieder mit warmen Wasser voll macht, und abermals ein mit Alaun zubereitetes Stück Tuch hineinsteckt, und es wieder eine halbe Stunde kochen läßt, so bekömmt das Tuch eine angenehme gesättigte himmelblaue Farbe.

Es läßt sich noch mehreres darin färben, aber die Farben fallen blaß, jedoch angenehm aus.

271.

Bleiweiß auf eine neue Methode zu verfertigen.

Man nimmt Blei-Glätte, und reibt sie mit Seewasser zu einem sehr feinen Pulver. Anstatt des Seewassers bedient man sich anderwärts einer Auflösung von Salz. Durch Feinreiben und nachheriges Schlemmen erhält man eine weiße Blei-Farbe von bester Beschaffenheit. Das Salzwasser befördert die Operation sehr; denn ausserdem kann man zwar durch bloßes Reiben, Waschen und Abtrocknen an der

Luft aus der Bleiglätte ebenfalls eine weiße Farbe erhalten, nur gehört weit längere Zeit dazu. Ueber diese Methode hat sich ein gewisser John Wilkinson, in England, das Patentrecht geben lassen.

272.

Papier zu vergolden oder zu versilbern.

Man reibt Armenischen Bolus mit Regenwasser ab, und giebt dem Papier damit eine Lage. Wenn dieser Anstrich recht trocken ist, so nimmt man Eiweis mit Candiszucker, und streicht auch damit den Bogen an. Wenn dies beynahe trocken ist, so belegt man das Papier mit Gold- oder Silberplättchen.

273.

Ueber das Färben mit Krapp, nebst einer einfachen und sichern Methode, Türkisch Roth zu färben.

Die Erden und Metallkalke haben die Eigenschaft, einige mehr oder weniger, daß sie die färbenden Bestandtheile der Pflanzen und der thierischen Körper anziehen und festhalten können. Die Alaunerde und das Eisenoxyd besitzen diese Eigenschaft in höherm Grade, als das Zinnoxyd, dem indessen wieder die übrigen Erden und Metalloxyde nachstehen.

Unter den färbenden Stoffen des Thier- und Pflanzenreichs ist in Ansehung des Verbindungs-Vermögens mit dem Alaun

und den Metallkalken ein beträchtlicher Unterschied; das färbende Wesen des Krapps verbindet sich weit leichter damit, als das der übrigen Substanzen.

Die Lebhaftigkeit der Farben, die der Krapp hergiebt, hängen nicht nur von dem Verfahren selbst, sondern auch von der Reinheit des Wassers und des Krapps ab. Es hat sich durch vielfältige Versuche bewiesen, daß man den Krapp durch einen Zusatz von Kreide sehr verbessern kann. Man pflegt gewöhnlich einen Theil Kreide gegen 4 bis 6 Theile Krapp zu nehmen.

Um die Krappfarben in ihrer größten Lebhaftigkeit zu bekommen, ist es nicht genug, die Tauchlichkeit des Wassers und der Krapp zu berücksichtigen, sondern es ist auch wesentlich erforderlich, die Temperatur des Bades in Acht zu nehmen. Eine zu geringe Wärme verzögert das Ausziehn der Farbe und die Befestigung derselben an das Zeug; da hingegen durch eine zu große Hitze auch die falbe Farbe des Krapps sich an die Zeuge ansetzt, wodurch die schönen Schattirungen verdunkelt werden. Nur bey der schwarzen Farbe ist dies von Nuzzen. Wenn man das Feuer unter dem Kessel vorzieht, so bald man die Hand nicht mehr in der Flüßigkeit leiden kann, und mit dem Färben aus der Krappbrühe

sodann 2 bis 3 Stunden anhält, so erhält man die schönsten Farben.

Die Menge des anzuwendenden Krapps muß aber nicht bloß mit der Oberfläche des zu färbenden Zeuges, sondern auch mit der Menge des auf den Zeugen verdichteten essigsauren Alauns und Eisen in Verhältniß stehen; das heißt, je mehr Alaunerde oder Eisenkalk durch die Verdunstung der Essigsäure an die Zeuge abgesetzt worden ist, desto mehr oder weniger wird auch an Krapp erfordert. Wenn die zu färbenden Stellen in nicht zu großer Menge vorhanden sind, wenn solche vorzüglich helle Schattirungen bekommen sollen, so ist ein einziges Krappbad hinlänglich. Aber es wird ein zweytes und sogar ein drittes erforderlich seyn, wenn viele Stellen, und wenn solche dunkel gefärbt werden sollen. Dreyviertel Pfund guter Krapp reichen hin, um ein Stück Cattun mit weißem Grunde zu färben, welches etwa 13 Yards lang und 1 und ein viertel Yard breit ist, und dabey wenig gefärbte Stellen hat. Aber dies Verhältniß wird in dem Maaße steigen, als die Menge der Alaunerde und des Eisenkalks auf einem Zeuge von der nämlichen Größe vermehrt wird. Denn wenn wenig weißer Grund auf dem Zeuge bleibt, wenn die Farbe lebhaft und stark gesätti-

get ausfallen soll, so werden 6, 8, 10, ja sogar 12 Pfund Krapp erforderlich seyn.

Wenn man sich aber beym Färben noch so viel Mühe gegeben hat, um das Anhängen der falben Farbetheile zu vermeiden, so werden die erhaltenen Farben doch nicht diejenige Schönheit und Festigkeit besitzen, die sie nachher durch das Ausschönen erhalten, dem aber immer noch eine lange Auskochung in reinem Wasser vorhergegangen seyn muß. Dieses Auskochen allein wird schon die Farben beleben und verschönern, wenn man Kleyen dazu thut. Durch Anwendung der Seife mit und ohne Kleyen wird das Roth mehr ins Rosenroth übergehen, und wenn man sich anstatt der Seife der milden Alkalien bedient, so wird das Roth ins Carmoisin fallen.

Sollen sich aber die rothen Farben nicht ins Braune ziehen, dergestallt, daß solche nicht zu verbessern sind, so müssen die gefärbten Zeuge, ehe man solche mit Seife und Alkalien behandelt, schlechterdings der größten Siedehitze, die man dem Wasser nur geben kann, ausgesetzt seyn. Deswegen muß man den Kessel, worin das Sieden verrichtet wird, gut verschließen und den Dämpfen wenig Ausgang verstatten, und solchen gleichsam in eine Papinische Maschine verwandeln. Die Festigkeit der

Farben wird mit der Zeit im Verhältniß stehen, während welcher man sie der Hitze des siedenden Wassers ausgesetzt hat. Zu bemerken ist noch, daß durch die Seifen- und Alkalischen Laugen die Farben mehr verschlechtert werden, wenn das Krappen bey einer zu großen Hitze geschahe.

Anweisung, um Türkisch Roth zu färben.

Dieses Roth ist fester und schöner, als das, welches in der Türkey gemacht wird. Das Verfahren besteht im Folgenden:

Man nimmt einen Theil reine Pottasche, löset solche in vier Theilen siedenden Wassers auf und setzt einen halben Theil lebendigen Kalk, der zuvor gelöscht worden ist, hinzu, um daraus eine kaustische Pottaschenlauge zu machen, die man nachher filtrirt. Zu gleicher Zeit löset man einen Theil gepulverten Alaun in zwey Theilen siedenden Wassers auf, und während daß die Alaunauflösung noch heiß ist, eilet man, um das Wiederanschießen des Alauns zu vermeiden, solche nach und nach in die ätzende Lauge zu gießen. Man rührt das Gemisch allemal so lange um, bis daß die niederschlagende Alaunerde von der Pottasche wieder aufgelößt ist. Man läßt die alkalische Alaunauflösung, welche einen Geruch nach Ammoniak verbreitet, stehen, worauf in der Kälte vitriolisirter Weinstein in klei-

nen Krystallen anschießt. Nachher gießet man einen drey und dreyßig Theil Leinöl zu, wodurch diese Auflösung ein milchichtes Ansehen bekömmt. Da sich das Oel nach und nach in Gestalt eines Rahms absondert, so muß das Gemisch vor dem Gebrauch allemal recht stark umgerührt werden. Das baumwollene oder leinene Garn wird hierauf in Gebinden nach und nach in die alkalische Alaunerden-Auflösung eingeweicht, gleichförmig ausgedrückt, und in der Ordnung, wie man solche herausnimt, auf eine Stange zum Trocknen aufgehangen. Im Sommer nimmt man solche vor dem Regen in Acht, und zur Winterszeit läßt man sie an einem geheitzten Orte 24 Stunden lang hängen. Im fließenden Wasser werden sodann die Gebinde ausgewaschen und wieder getrocknet. Man bringt sie von neuem in die Lauge, drückt sie gleichförmig aus, und trocknet sie wie das erstemal. Beym zweyten Mal bringt man diejenigen Gebinde zuerst in die Lauge, die vorher zulezt hineinkamen. Denn da die ersten Gebinde mehr Oel einsaugen, als die leztern, so muß man der Gleichförmigkeit wegen diesen Wechsel beobachten. Auch ist ein Vortheil die Lauge allezeit ganz zu verbrauchen, weil sie mit der Zeit Kohlensäure aufnimmt, wodurch die Pott-

asche die Eigenschaft verliert, Alaunerde aufzulösen, und sich nicht mit dem Oel vermischt.

Ein zweymaliges Eintauchen in die alkalisch ölige Alaunauflösung ist hinreichend, ein gutes Roth zu erhalten. Wenn man aber ein dreyfaches oder gar ein vierfaches Eintauchen unter den nemlichen Umständen wiederholt, so erhält man ein sehr prächtiges Roth.

Das Roth wird um desto mehr gesättiget ausfallen, je mehr man Krapp beym Färben anwendet. Nimmt man zu einem Pfund Garn eben so viel Krapp, so erhält man ein Roth, das sich nach dem Ausschönen ins rosenrothe zieht. Nimmt man indessen drey bis vier Theile Krapp gegen 1 Theil Garn, so bekömmt man mehr oder weniger lebhafte Carmin-Schattirungen. Man muß aber nie den Zusaz von Kreide vergessen, wenn das Wasser, dessen man sich bedient, nicht an sich schon kreideartige Theile enthält. Vier Theile Krapp werden ein so schönes und gesättigtes Roth hervorbringen, als man es gegenwärtig gar nicht zu kaufen bekömmt.

Verdünnt man die alkalische Alaunauflösung mit 2 Theilen Wasser, und tränkt die Garne auf oben beschriebene Art drey bis viermal darin, so bekömmt man bey

einem geringen Aufwand an Krapp hellere Schattirungen. Aber eine so gesättigte Farbe erhalten sie nicht, als diejenigen, welche mit eben so wenig Krapp gefärbt, aber in einer mehr concentrirten alkalischen Alaunauflösung vorbereitet worden sind.

Die beste Methode, helle und zugleich lebhafte Schattirungen zu machen, ist die, daß man die dunkeln in eine Lauge bringt, die aus dephlogistisirter Salzsäure, aus kohlensaurer Pottasche oder Soude, mit einem Ueberschuß des Alkali bereitet ist, und sie so lange darin behandelt, bis die verlangte Schattirung zum Vorschein komme. Aber es ist leicht begreiflich, daß dieses Verfahren sehr kostspielig seyn müsse.

Der Satz, von dem die alkalische Lauge abgeklärt ist, kann, damit nichts verlohren gehe, mit Wasser verdünnt, und diese Flüssigkeit entweder zur Auflösung der Pottasche, oder zum Reinigen des Garns verbraucht werden. Denn ehe die Garne in die Farbe kommen, müssen sie vorher sehr gereiniget worden seyn. Dies kann mit Lauge, mit Seife, oder auch durch Sieden in reinem Wasser geschehen, worauf das Garn gespült und getrocknet wird. Das Ausdrücken der Gebinde mit den Händen verwirrt und schwächt die Fäden; weswegen es am besten durch eine Presse geschieht.

Soll das Linnengarn schön dunkelroth und ächt gefärbt werden, so muß es vorher vollkommen gut gebleicht und wenigstens viermal hinter einander in die Alkalische mit Oel vermischte Alaunauflösung gebracht worden seyn. Denn einmal gehen die Alaunerde und die Metalloxyde mit dem Linnen schwerer in eine Verbindung, als mit der Baumwolle, und zweytens so trennen sie sich, nachdem die Waare schon gefärbt ist, leichter von den Linnen, als von der Baumwolle. Auch bedarf es noch einer Untersuchnng, ob das Linnen oder die Baumwolle nach jedesmaligem Eintauchen in die mit Oel versetzte alkalische Alaunauflösung nöthig hat, eine kürzere oder längere Zeit zu ruhen, ehe es ausgespült und getrocknet wird.

Alle fetten Oele können bey dieser Arbeit unter der nöthigen Vorsicht angewendet werden. Aber das Leinöl mischt sich besser mit der angegebenen Auflösung, und sondert sich nicht so geschwinde davon ab. Ob das Oel von Fischen anwendbar sey, ist noch nicht versucht worden. Im Großen könnte man auch vielleicht die angegebene Menge Leinöl ohne Nachtheil vermindern, da bey zu vielem Oel die Verbindung des Farbestoffs mit der Waare erschwert wird.

Ehe man die Baumwolle und das Linnen in die Farbe bringt, müssen sie durch fleißiges Spülen im Flußwasser von allen salzigen und öligen Theilen gereinigt worden seyn. Hierauf werden sie, ohne vorher getrocknet zu seyn, gefärbt, wobey man jedoch sich so einrichten muß, daß die Gebinde während des Färbens ununterbrochen bewegt und herumgedreht werden können, damit alle Stellen die gehörige Farbe bekommen. Dem Krapp setzt man ein Sechstheil gepülverte Kreide zu, und verdünnt ihn ohngefähr mit 30 bis 40 Theilen Wasser. Man erhitzt das Bad nicht weiter, als bis man die Hand nicht mehr darin leiden kann, und erhält es 2 Stunden lang in dieser Hitze, entweder dadurch, daß man das Feuer wegnimmt, wenn der Ofen Hitze genug besitzt, oder daß man von Zeit zu Zeit etwas weniges Feuer nachlegt. Ein dreystündiges Färben ist hinreichend, dem Krapp alles Farbewesen zu entziehen, worauf sodann die Waare in fließendem Wasser ausgewaschen wird. Alsdann wird die Waare ausgeschönet, welches darin besteht, daß man sie eine hinreichende Zeit in Wasser kochen läßt, worin ein Sack mit Kleyen hängt, und dem Wasser etwas Seife und Pottasche zusetzt, um die verlangte Schattirung hervorzubringen.

Da

Da man wohl nicht oft Gelegenheit hat, Baumwollen oder Linnen auf diese Weise im Großen zu färben, so bedient man sich eines kleinen Kessels, den man zu gleicher Zeit zum Ausschönen gebrauchen kann. Bey der leztern Operation läßt man die Waare 8 Stunden lang ununterbrochen in dem Kessel kochen, worin ein kleiner Sack mit Kleien hängt, und um das Kochen nicht zu unterbrechen, ersetzt man immerfort das verdunstete Wasser mit siedendem.

Man kann durch das angegebene Verfahren eine große Abänderung in den Farben und ihren verschiedenen Schattirungen erhalten. Wenn die Waaren durch Indigo oder Eisenkalk vorbereitet werden, so geschiehet dies, ehe man solche in die Alkalische Auflösung bringt. Vorher aber muß die Waare allemal recht tüchtig ausgekocht werden.

Rostgelb kann man sehr wohlfeil färben. Man darf die Waare nur in Eisenvitriol-Auflösung tränken, gleichförmig ausdrükken und sodann in eine caustische Potaschenlauge bringen, wodurch sich der Eisenkalk auf die Waare niederschlägt, anfangs eine unansehnliche Farbe giebt, die aber an der Luft den Sauerstoff einsaugt, und in ein schönes Rostgelb übergeht. Jemehr die Waare Eisenvitriol eingesogen, desto dunk-

ler fällt die Waare aus. Ein zweymaliges Eintauchen bewirkt eine vollere Schattirung und eine gleichförmigere Farbe.

Wenn die blau und rostgelb gefärbte Waare in der ölig alkalischen Alaunauflösung behandelt wird, so liefert solche nachher durchs Krappen, Purpur, Chamois, Violet, Lila, u. s. w. Färbt man aber selbige anstatt des Krapps mit Cochenille, Kermesbeeren, Rothholz, Campechenholz, Wau, Gelbholz, Quercitronrinde u. s. w. so erhält man eine Menge von verschiedenen andern Farben, deren Schattirungen unendlich vermehrt werden, wenn man die Farbewaaren in verschiedenen Verhältnissen mit einander versetzt, oder wenn man die zuvor gelb und olivengrün gebeitzten Waaren noch einmal mit Krapp, Kermesbeeren, Cochenille, Fernambuk, u. s. w. färbt. Da die ölige alkalische Alaunauflösung zu manchen dieser Farben zu kostspielig seyn möchte, so kann man die Waaren wechselsweise mit Seife und mit einer Auflösung des gewöhnlichen Alauns behandeln, dessen Ueberschuß an Säure man durch Pottasche, Soude oder Kalk gesättiget hat. Und es geht dies Verfahren sehr geschwind von statten, so daß man in einem Tage, vorzüglich zur Sommerszeit, fertig färben kann. Diese Farben vertragen das

Ausschönen mit Kleien eine viertel, eine halbe, ja einige sogar eine ganze Stunde lang. Noch ist zu bemerken, daß nur diejenigen Farben aus Krapp, wenn man sie nachher in siedendem Wasser kocht, eine vollkommene Festigkeit erhalten, die mit der alkalischen Alaunauflösung vorbereitet worden sind; und daß alle diejenigen Farben weit weniger Festigkeit erhalten, deren erdige oder metallische Grundbeitze durch saure Auflösungsmittel aufgetragen worden ist.

Wenn man die durch Alkali aufgelöste Alaunerde in Menge und durch eine sehr concentrirte Auflösung auf Baumwolle und Leinwand bringt, so verbindet sich der Färbestoff des Krapps sehr leicht damit, da hingegen die concentrirte eßigsaure Alaunauflösung dies nicht zu bewirken vermag. Auch kann man im leztern Falle durch ein einziges Krappbad schlechterdings nicht ausfärben, selbst wenn man unendlich mehr Krapp anwendete, als ein drey oder viermaliges Krappen erfordert.

Diese Beobachtungen beweisen, mit welcher ausserordentlichen Sorgfalt bey der Färberey mit Krapp zu Werke gegangen werden müsse.

———

274.

Schriften oder Zeichnungen auf Stein zu machen, und davon abzudrucken.

Man nimt eine Platte von einem Kalkstein, der gleichsam von schwammiger Beschaffenheit ist. Dieser Stein muß auf der Oberfläche sehr sorgfältig geebnet, doch nicht polirt seyn. Mit einer sehr feinen Feder und mittelst einer Tinte, die aus einer Auflösung des Gummilacks in Wasser, wozu etwas Soude und ein wenig Seife genommen ist, bereitet worden, entwirft man die Schrift oder Zeichnung auf der Oberfläche des Steins. Wenn nun die Zeichnung fertig ist, so wird die ganze Oberfläche des Steins mit Wasser benezt. Die beschriebenen Stellen nehmen kein Wasser an, wohl aber zieht sich das Wasser durch die leeren Stellen in den Stein ein, und auch die Oberfläche bleibt feucht. Wird nun nach der gewöhnlichen Art die Druckerschwärze aufgetragen, so bleiben die gewöhnlichen Stellen ganz rein, aber an die Schrift hängt sich die Druckerfarbe. Legt man sodann angefeuchtete Papierbogen auf die Steinplatte und bringt den erforderlichen Druck an, so erhält man einen reinen und sehr lebhaften Abdruck, welcher der Originalzeichnung ganz ähnlich ist. Man soll mehrere hundert Copien machen können.

275.

Ein wasserfester Bezug auf Holz, zur Sicherung desselben gegen Würmer und Fäulniß.

Man nimmt 14 Pfund Harz in kleinen Stücken, oder auch gröblich zerstoßen, 28 Pfund rein gewaschenen und wohl gesiebten feinen Sand, 5 und ein halb Pfund Mennige und ein und dreyviertel Pfund Oel. Das Harz läßt man gemächlich über dem Feuer zergehen, thut dann den Sand und die Mennige nach und nach hinein, und gießt zulezt das Oel zu. Hierauf läßt man die Mischung unter beständigem Umrühren mit einander kochen, und dieses Umrühren setzt man auch nach dem Abnehmen vom Feuer fort, so lange bis sie erkaltet ist, damit man eine durchaus gleichförmige gemischte Masse erhalte.

Will man von diesem Cement Gebrauch machen, so bricht man es in Stücke, und schmelzt es in einer eisernen oder auch töpfernen Pfanne, wo man auf 6 Pfund alle Mal noch ein viertel Pfund Oel zugießt, und nun trägt man es kochendheiß auf die Sache, die überzogen werden soll, entweder mit einer Bürste, oder auch, wenn es thunlich ist, durch Eintauchen. Gäbe ein Auftrag keinen genugsam starken Bezug, so wiederholt man die Bestreichung oder Eintauchung noch ein Mal; doch wird ein

einziger reichlicher Auftrag in den meisten Fällen hinreichend seyn.

Das Oel, das man hierzu braucht muß sogenanntes fettes Oel seyn, Leinöl, Rapsöl u. s. w. Mehr oder minder Zusaz davon macht die Masse mehr oder minder weich und nachgiebig; und nachdem sie hart oder weich verlangt wird oder nöthig ist, muß man sich mit dem Zusatze darnach richten. Die Mennige giebt der Komposition eine röthliche Farbe; man kann sie aber auch durch Bleiweis anstatt der Mennige weiß, und durch Grünspan grün machen.

276.

Queckſilber zu reinigen.

Wenn das Quecksilber mit solchen Metallen verunreiniget ist, die sich leicht verkalken oder oxydiren, so kann es durch folgende Methode leicht davon gereinigt werden. Man gießt es auf einen flachen Teller von Porzellan oder Steingut so dünn, als möglich aus, befeuchtet es auf der Oberfläche mit Wasser, und setzt es abwechselnd in eine warme Stube. Man wird in 24 Stunden die ganze Oberfläche mit Metallkalke überzogen finden, der aber keinen Quecksilberkalk enthält. Dies wiederholt man so lange, bis das Quecksilber keinen solchen Ueberzug mehr bekömmt.

277.

Oele zu reinigen und vor dem Ranzigwerden zu sichern.

Man vermischt dem Umfange nach gleiche Theile Oel und heißes Wasser, und rühret alles eine Viertelstunde lang tüchtig unter einander. Hierauf läßt man es 48 Stunden lang und wohl noch länger Ruhe, wodurch das Wasser und Oel sich von einander absondern, und letzteres oben aufschwimmt.

Das Oel wird hierauf auf eine schickliche Weise behutsam von dem Wasser abgebracht. Die Schleimtheile des Oels, welche zu dem Ranzigwerden Veranlassung geben, sind dem Oele durch das Wasser entzogen worden. Ein so behandeltes Oel kann man Jahre lang offen stehen haben, ohne daß es sich verändern wird.

278.

Schuh und Stiefelsohlen haltbarer zu machen.

Man läßt die Schuhe oder Stiefel acht Tage lang austrocknen. Dann setzt man zu drey Eßlöffel voll starken Oel-Firniß, einen halben Eßlöffel voll Terpentinöl, überstreicht damit die Sohle, läßt es über gelinden Kohlenfeuer einziehen; sobald es eingezogen und eingetrocknet ist, überstreichet man es abermals und hält es über gelindem Kohlenfeuer, und fährt damit so lange fort, bis der Firniß stehen bleibt und

nichts mehr einziehen will. Alsdann läßt man es an einem warmen Ofen oder an der Sonne völlig eintrocknen. Durch dieses Mittel soll die Sohle eine solche Härte und Dichtigkeit bekommen, daß sie auch bey täglichem Gebrauch und der schlechtesten Witterung länger als zwey bis drey der besten Sohlen aushält. Zugleich läßt sie keine Feuchtigkeit durchdringen. Es schadet gar nicht, wenn die Sohle auch von schlechtem Leder ist, sie nimmt im Gegentheil dann noch mehr Firniß an, und wird noch haltbarer.

279.

Das Oberleder wasserfester zu machen.

Man nehme Unschlitt, Schweineschmalz und Wachs zu gleichen Theilen, lasse dies über gelindem Feuer schmelzen, und thue während dessen einen kleinen Eßlöffel voll Terpentin hinzu. Mit dieser Mischung überstreiche man das gelind erwärmte Leder eines Paar Stiefels, lasse es über dem Feuer einziehen, und wiederhole dies noch einmal. Besonders stark überstreiche man die Nähte.

280.

Küchengeschirr zu reinigen.

Hölzerne Geräthschaften scheuert man mit weißem Sande oder zerriebenem Kalk von den Mauern mit Wasser; oder, wenn sie

fettig sind, zuvor mit Lauge, hernach können sie mit Sand, zerriebenen Backsteinen noch abgerieben und dann mit Brantweinspülig, sauern Bierneigen, Essig oder einer andern schwachen Säure abgespült und zulezt recht gut ausgetrocknet werden.

Viele, besonders messingene Sachen, pflegt man auch noch wohl mit Trippel, geschabter Kreide nachzupoliren. Ist Kupfer oder Messing aber verzinnt, so muß man mit den Backsteinen oder Sand behutsam verfahren, wenn man die Verzinnung nicht verderben will, denn sonst würde sie bald dadurch abgerieben werden. Saure Sachen hat man bey Reinigung des verzinnten Kupfers oder Messings nicht nöthig, gute Lauge nimmt schon alle Unreinigkeit leicht weg.

Wenn man das Kupfer mit Kupferspänen und das Messing mit Messingspänen abscheuert, so werden beyde Metalle ungemein glänzend davon. Man nimmt ein Stück Leder, bestreicht es mit Leimwasser und bestreut es mit feinen Kupfer- oder Messingspänen, und läßt es trocken werden, hiermit reibt oder scheuert man hernach das Kupfer oder Messing.

Unter andere Mittel das Kupfer glänzend zu machen, gehöret vorzüglich gebrannte reine Lehmerde, die wenig oder gar keinen

Sand bey sich hat; denn sie schickt sich am besten, denn entstandenen Grünspan abzuscheuren. Das recht gute Abtrocknen und Abspülen ist bey den kupfernen und messingenen Gefäßen sehr nothwendig. Sind sie nicht recht trocken, so laufen sie wieder an, und wenn durch Abspülen nicht alle Säure weggeschafft worden ist, sezt sich nach dem Reinigen sogleich wieder Grünspan an.

Zinnerne Geräthschaften und verzinnte Sachen reinigt man am besten mit Lauge, und polirt sie mit Kreide und einem ledernen Lappen, oder mit einem Leder, das, wie schon beschrieben, mit Zinnfeilspänen bestreut ist. Zuweilen erhält das Zinn Stockflecke, die sich sonst nicht wegscheuern lassen, man bestreicht sie deshalb mit Scheidewasser, und beitzt sie solchergestalt weg. Hernach werden sie aber so gescheuert wie anderes Zinn.

Noch weißer wird das Zinn wenn es vor dem Scheuren gut gekocht wird. Zum Scheuren selbst ist reiner feiner Sand am besten.

Eisen wird sehr leicht vom Rost angegriffen, dieser aber läßt sich mit Baumöl, wenn es damit bestrichen ist, wegbringen, man darf es nur dann sogleich mit Sand abreiben.

281.

Gesunder und angenehmer Kaffeetrank.

Man nimmt völlig reife Wacholderbeeren, schüttet sie auf ein in einem Siebe befindliches Papier, und nachdem man sie mit einem andern wohl bedeckt hat, dörrt man sie auf einem warmen Ofen so lange, bis sie sich zwischen den Fingern zu Pulver reiben. Darauf stößt man sie gelinde und siebt sie durch.

Die dann erhaltene kaffeebraune Masse wird zu einem halben Eßlöffel voll in einen reinen Topf, welcher ein Quart frisches siedendes Wasser enthält, geschüttet; man läßt sie darin aufwallen, seihet sie durch ein sauberes Tuch, in eine Kaffeekanne und trinkt sie, wie gewöhnlichen Thee oder Kaffee.

Je mehr man Zucker dazu nimmt, desto besser schmeckt der Trank.

Hypochondristen, hysterischen Weibern, Wassersüchtigen, Gichterischen und Steinkranken thut dieses Mittel, wenn es anhaltend gebraucht wird, sehr gute Dienste.

282.

Eine gute Art, das Federvieh zum Schlachten fett zu machen.

Will man Federvieh fett machen, so thue man es in einen Käfig, doch so, daß jedes durch eine besondere Zelle von dem andern

abgesondert ist, und wähle lieber einen dunkeln als hellen Ort dazu. Man gebe ihnen dann vier oder fünf Mal des Tages von einem aus guter Milch und Buchweizen gekneteten Teige zu fressen, so werden junge Hennen und anderes Federvieh in Zeit von 14 Tagen bis 3 Wochen sehr fett werden.

283.

Zwetschenbäume aus Steinen zu ziehen.

Man werfe die gesammelten Zwetschensteine vor dem Aussäen in ein Faß, und gieße Mistjauche oder faules Mistpfützenwasser darauf, so daß dasselbe ohngefähr einen Fuß hoch über den Kernen steht.

In diesem Zustand bleiben die Steine zwey bis drey Wochen stehen. Dann werden sie, wenn vorher die auf der Oberfläche schwimmenden und unbrauchbaren weggeworfen worden, auf ein Gartenbeet linienweise in Rinnen gelegt und mit einem bis zwey Zoll Erde bedeckt. Im Frühjahr gehen die so gelegten Kerne beynahe alle auf, und die Pflanzen wachsen rasch heran.

Durch dieses Verfahren wird nicht nur die äußere steinerne Hülle mürbe gemacht, sondern es dringen auch die feinen salzigen und ölichten Theile in das Innere des Saamenkorns, schwellen den Kern auf und geben ihm zur Zeit der Entwickelung mehr

Kraft

Kraft, die mürbe gewordene Steinhülle vollends zu durchbrechen. Die auf diese Art erzogenen Stämme wachsen sehr geschwind, und die Bäume werden weit gesunder und dauerhafter, haben im Verhältniß mit der Krone regelmäßige Wurzeln, und erlangen, weil sie durch Wurzelschößlinge nicht entkräftet werden, ein höheres Alter, als Bäume von einigen Wurzelausschlägen.

284.

Baumwachs oder Baumsalbe.

Da man an einem Baume durchaus keine Wunde machen muß, sie sey groß oder klein, welche nicht gegen die Luft bedeckt werden müßte, so hat man sich von jeher Mühe gegeben, gute Baumsalben zu machen. Man hat daher Recepte zu den künstlichsten Mischungen und Zusammensetzungen, die aber nicht selten um so schlechter sind, je künstlicher sie sind. Eine Baumsalbe kann ohnehin wenig mehr thun, als was ein Pflaster an Wunden bey Menschen thut—die Luft abhalten, die bey den Thieren so sehr wie bey den Pflanzen, dem Verheilen der Wunden nachtheilig ist. Bey dem Steinobst schaft sich die Natur selbst einen Wundbalsam, wenn die Bäume beschädigt sind — nemlich das Harz, welches man daher auch nicht abnehmen muß.

Viele bedienen sich des gemeinen Wagentheers, als einer sehr einfachen und brauchbaren Baumsalbe, und in der That läßt sich derselbe auch nicht verachten. Indessen weit bekannter und besser ist folgende Baumsalbe:

Man nimmt recht trockenen und zu Pulver geriebenen gewöhnlichen Häfnerlehm, welchen man erst zuvor ein wenig schlämen kann, vermischt ihn mit der Hälfte frischen Kuhmist, und thut zu beyden eine hinlängliche Menge Kuhhaare oder Flachsschäben. Diese Salbe ist bey allen und jeden Baumschäden sehr vortrefflich, und zu gleicher Zeit wohlfeiler als jede andere. Sie ist bey allen Krankheiten der Rinde sehr gut anzuwenden, und heilt die Wunden, die man dem Baume hat machen müssen, sehr bald und gut.

Ein gutes Baumwachs, wie es gewöhnlich verkauft wird, kann man sich auch selbst machen, wenn man zu einem halben Pfund Wachs ein Viertelpfund Baumharz, und eben so viel auf Kohlen zerlassenen dicken Terpentin nimmt, und es dann in Stangen gießt. Ist besonders im Winter ein solches Wachs zu fest, so wird es mit ein wenig Baumöl, oder auch mit anderm Oel durchgearbeitet, und ist es im Sommer zu zähe und klebrig beym Gebrauche, so darf

man nur ein wenig Speckschwarte bey der Hand haben, und die Finger damit bestreichen.

285.

Regeln bey dem Versetzen junger Obstbäume.

Die beste Jahrszeit zum Verpflanzen junger Obstbäume hängt von der Beschaffenheit der Erde ab. Ist diese fest, lehmig, niedrig und naß, so wähle man das Frühjahr; ist sie aber locker, sandig, hoch und trocken, so pflanze man lieber im Herbste. In einer fruchtbaren, nicht zu festen und nicht zu lockern, auch mäßig feuchten Erde kann man das Pflanzen mit gutem Erfolg, sowohl im Herbste als im Frühjahr vornehmen.

Man mache vorher an dem Orte, wo der Baum stehn soll, eine zwey bis drey Fuß weite, runde Grube, zwey Spatenstiche tief, lege die oberste Erde an die eine, und die unterste an die andere Seite des Loches, darauf werfe die oberste Seite umgekehrt zu unterst hinein, und dann die untere Erde oben darauf.

An dem Baum, welcher gepflanzt werden soll, schneidet man nicht nur die Spitzen an den Wurzeln mit einem scharfen Messer glatt, sondern stutzt auch die an der Krone befindlichen, kürzlich ausgewachsenen Zweige wenigstens bis auf 5 oder 6

Augen oder Knospen ab. Die einwärts oder kreuzweise gewachsenen schneide man bey ihrem Ursprunge ganz weg, lasse aber in den folgenden Jahren besonders die kleinen, etwa 3 bis 4 Zoll langen Zweige, (Fruchtzweige) die dicht mit Knospen besetzt sind, und künftig am ersten Blüthe und Früchte tragen, ganz unberührt. Uebrigens ist es ganz unnöthig, die vorige Stellung des Baums gegen Norden oder Süden zu bemerken. Nur bey ältern dicken Bäumen, deren Saftröhren nun einmal schon durch Länge der Zeit an der kältern Nordseite enger als an der wärmern Südseite geworden sind, hat diese Beobachtung einigen Nutzen.

Das Verpflanzen selbst verrichte man wo möglich bey trockener Witterung und nicht zu nasser Erde. Man grabe in dem vorher zubereiteten Boden ein Loch so tief und weit, wie die Wurzel des Baumes ist, setze den Baum hinein, halte ihn gerade, drehe die kahlste Seite gegen Süden, und beobachte, daß er mit den andern Bäumen in gerader Linie und gehöriger Ordnung stehe. Alsdann, während ein anderer den zurecht gestellten Baum stille hält, steche man mit dem Spaten die zunächst an der Wurzel sitzende Erde los, daß sie an die Wurzeln falle, und schütte auch etwas

von der ausgegrabenen Erde oben auf die Wurzeln, damit sie beynahe bedeckt sind. Dann schüttle man den Baum sanft, doch geschwinde, auf und nieder, daß die lose Erde wohl zwischen die Wurzeln komme, trete sie mit dem Fuße behutsam ein wenig an, lege die übrige Erde hinzu, trete auch diese fest, und mache endlich um den Stamm herum, so weit unten die Wurzeln reichen, eine kleine Vertiefung in die Erde, zum künftigen Begießen. Dicht am Stamme erhöhe man die Erde ein wenig, um das Wasser da abzuhalten. Vor allen Dingen sehe man zu, daß der Baum nicht tiefer wie vorher zu stehen kommt. Hernach stecke man einen graden starken Stock an der Nordwestseite des Baumes an, und binde ihn mit starkem Baste oder Weiden fest an, begieße ihn bey trockener Witterung nur selten, aber durchdringend, umwinde ihn gegen den Winter am Stamme mit einigen Dornzweigen wider die Beschädigung von Hasen, Schaafen und dergleichen, steche im Herbste unten die Erde flach um, damit die Winterfeuchtigkeit einziehe, schneide in dem folgenden Frühjahr immer die unordentlichen Zweige weg, und lasse ihm, wenn er stark blühen sollte, in den ersten Jahren nicht zu viele Früchte, weil es den Wachsthum hindern würde.

286.

Weineßig aus Honigtrebern zu machen.

Diese Trebern sind der Ueberrest der Honigtafeln, woraus der Honig abgesondert worden; man wäscht diese nur mit warmem Wasser aus, mischet zu diesem süßen Wasser etwas Brantwein, stellet übrigens alles an einen warmen Ort, verpfropft es ein wenig, und verspündet es erst dann sehr sorgfältig, wenn alles vergohren und sauer geworden ist.

287.

Gefäßen den Schimmelgeschmack und Geruch zu benehmen.

In einer hinreichenden Menge Wasser löse man 4 Pfund Kochsalz und 1 Pfund Alaun auf, setze ganz frischen Kühmist hinzu, und rühre es wohl unter einander, bis es so flüßig ist, daß man es bequem durch das Spundloch in ein Gefäß bringen kann. Man setzt dieses Gemisch in einem Kessel übers Feuer, erhitzt es beynahe bis zum Sieden, und rühret es ununterbrochen mit einem Holze um. Man gießt diese Flüssigkeit sodann in das Faß, und schwenkt es 5 bis 6 Minuten lang tüchtig um. Alle 2 Stunden schwenkt man das Faß von neuem eben so lange um, und öffnet nach dem Umschwenken allemal das Spundloch, wobey sich ein sehr starker Schimmelgeruch verbreitet.

Nach 24 Stunden spült man das Faß so lange aus, bis das gebrauchte Wasser ganz helle aus dem Faß kommt.

Unterdessen lößet man wieder 2 Pfund Kochsalz und ein halbes Pfund Alaun auf in kochendem Wasser, und gießt es ganz heiß in das Faß. Man schüttelt es wohl um und verstopft das Faß. Zwey Stunden nachher gießt man diese Lauge heraus, spült das Faß gehörig, läßt es rein austropfen und verstopft es sodann. Man kann diese Gefäße sodann mit gutem Erfolge wieder zum Anfüllen einiger Getränke gebrauchen.

288.

Wanzen zu vertreiben und abzuhalten.

Man streiche die Bettstellen mit Wallrath an, und besonders die Fugen derselben, wodurch die Wanzen gewiß ihren Tod finden werden. Reisende aber, die oft an dergleichen unreine Oerter kommen, sollten sich mit Wallrath, oder mit einem Pflaster von demselben versehen, und es Nachts auf den Leib legen, damit durch die Köperwärme mehrere Bestandtheile desselben aufgelöst, und so die Bettluft damit geschwängert werde. Sie können sich auf diese Art vollkommen von den beschwerlichen Gästen frey halten.

289.

Mittel gegen die Warzen.

Man bestreiche dieselben täglich ein paar Mal mit Bierhefen, und lasse diese darauf trocknen, ohne sie abzuwaschen. In wenig Tagen verschwinden die Warzen und kommen auf dieser Stelle nicht wieder zum Vorschein.

Oder — Cantharidenpulver mit Pech vermischt und auf die Warzen gelegt, ist eins der gewissesten Ausrottungsmittel dieser garstigen Auswüchse.

290.

Behandlung der Maul= und Klauen=Seuche bey dem Rindviehe.

Diese Krankheit rührt von einer anhaltend trocknen und sehr heißen Witterung her, wo wegen Mangel an Regen die Pflanzen nicht saftreich genug, vielmehr mit Erde und Sand bedeckt sind.

Kennzeichen der Maul=Seuche.

Die Thiere lassen nach und nach ab vom Fressen, im Maule verspürt man eine widernatürliche Hitze, wobey aber weder die Zunge noch Nase trocken ist; sie geben vielmehr durch das beständige Bewegen der Unterkinnlade einen schäumenden und zähen Schleim von sich, der unaufhörlich aus dem Maule fließt und sich in langen Fäden dem Erdboden nähert. Ihr Blick ist traurig,

die Haare verlieren ihren Glanz und sträuben sich, es entstehet Schauder, welches Zittern aber am deutlichsten an den Schulterblätttern und Lenden zu bemerken ist. Der Puls ist geschwind und weich, man zählt in einer Minute von 70 bis 90 Schlägen, statt daß man deren im gesunden und ruhigen Zustande zwischen 50 und 60 zählt. In diesem Zeitpunkt hört die Freßlust fast gänzlich auf; es entstehen nicht nur auf der Zunge, an dem Gaum und Zahnfleisch, sondern in und um den Nasenlöchern Blasen von verschiedener Größe, worin sich Wasser befindet, unter welchem nach jedesmaliger Oeffnung, oder auch wenn sie schon aufgedrückt waren, ein rothes, oft auch ein bleyfarbiges oder braunes Fleisch, was bey dem Berühren blutet, bemerkt wurde; bey lezterm waren sowohl Vorder- als Backenzähne sehr wackelnd und mit einem stinkenden Athem verbunden.

Nicht allein vorerwähnte Theile leiden, auch die Hörner werden am Grund schwürig. Die Kühe verlieren alsobald die Milch, die aber, während sie wieder zu dem einen oder andern Nahrungsmittel Appetit bezeigen, sich nach und nach wieder einfindet. Ihre Euter sind bey verschiedenen äußerst entzündet und mit ähnlichen Blasen besetzt gefunden worden.

Selten leiden die Thiere an Verstopfung, ihr Mist ist mehr dünn als hart.

Kennzeichen der Klauen-Seuche.

Nicht immer ist die Klauenseuche mit der Maulseuche verbunden. Es entstehet die eine oder die andere für sich allein; oft indessen sind beyde Uebel vereinigt.

Sie mag nun auf die eine, oder auf die andere Art entstehen, so fangen die Thiere an plötzlich lahm zu werden, ihr Gang ist zitternd, sie gehen mehr auf den Zehen, als daß sie den ganzen Fuß gebrauchen sollten. Bald darauf entstehen sowohl zwischen den Spalten der Klauen, als auch auf den Ballen, bald größere bald kleinere Blasen, in welchen Wasser enthalten ist. Mit zunehmender Entzündung gehen beyde Theile in ein stinkendes Geschwür über, die Haut zwischen den Spalten, gleich wie ein Theil des Horns der Ballen, trennt sich ab, so, daß die Thiere mehr liegen als stehen, und heftige Schmerzen zu erkennen geben.

Behandlung der Maul-Seuche.

So bald in irgend einem Stalle diese Krankheit ausbricht, so ist es nothwendig, sogleich die Kranken von den Gesunden zu trennen, sie in einen luftigen und reinlichen Stall zu stellen, damit der Geifer und der üble Geruch nicht so bald auf die übrigen würken kann. Indessen hat die Erfahrung

deutlich gelehrt, daß Thiere, die nicht die geringste Gemeinschaft mit andern gehabt, sondern beständig im Stalle gefüttert waren, nicht frey von dieser Seuche bleiben. Man wäscht hierauf das Maul des Tages öfters mit gutem Eßig und Salz, oder Alaunwasser, mittelst eines leinenen Lappens gelinde aus, und giebt jedem ausgewachsenen Stück Vieh, besonders denen, wo ein stinkender Athem bemerkt wird, folgenden Trank auf einmal ein:

Man nimmt eine Hand voll zerschnittene wilde Kastanien oder Eichenrinde, kocht diese in einem Quart Wasser bis zur Hälfte ein, löst in der durchgeseiheten Flüßigkeit 2 Unzen Glauber- oder Küchensalz auf, dem man nach dem Erkalten noch eine halbe Unze Vitriolspiritus hinzumischt. Eine solche Portion dient täglich und kann nach Umständen den zweyten auch dritten Tag wiederholt werden.

Zur Nährung gebe man sowohl grünes als trockenes Futter, und wie wohl sie wegen abgeschälter Zunge kaum fressen können, so ziehen sie doch das kurze weiche Heu dem Grünen vor; im Fall sie aber beyde Gattungen versagten, so muß man Brodkrummen in Wasser einweichen, und solches, nebst Schrotsaufen fleißig dem kranken Vieh reichen.

Behandlung der Klauen=Seuche.

Sobald die Thiere anfangen lahm zu werden, und sowohl zwischen den Spalten der Klauen, als auch auf den Ballen sich Blasen zeigen, werden diese nicht nur geöffnet, sondern etliche Mal des Tages mit gesalzenem Eßig rein ausgewaschen, hierauf mit einem leinenem Lappen gehörig verbunden, und mehrmals in fließendem Wasser gebadet; denjenigen aber, welche äußerst schmerzhaft thun u. nicht auftreten können, werden die Füße mit Wasser, wozu einige Löffel voll Bleyextract gegossen worden, im Stalle angefeuchtet.

Auch ist es häufig sehr heilsam befunden worden, daß man die Klauen öfters mit starkem Seifenwasser wäscht, und darnach mit gemeinem Tar oder Theer beschmiert.

291.

Von den nöthigsten Heilmitteln bey der Schaafzucht.

Der Aderlaß und eine Salbe wider den Grind oder die Raude der Schaafe sind zwey sehr nöthige Hülfsmittel.

Bey der Schäferey zu Montbard in Frankreich hat man eine Manier, um den Schaafen zur Ader zu lassen, welche offenbar die beste ist, theils weil sie nicht mit so viel unangenehmen Umständen verknüpft, theils, weil sie an und für sich die leichteste ist. Dieser Aderlaß wird unten am Bak-

ken

ken des Schafes, und zwar an der Stelle verrichtet, wo die Wurzel des vierten Backzahnes, des stärksten unter allen liegt; wie denn überhaupt diese Zahnwurzel die dickste ist. Der Raum, den sie einnimmt, ist an der Außenseite des obern Kinnladenknochens mit einem Hübelchen bezeichnet, welches so weit hervorragt, daß man es, wenn man das Fell an der Wange befühlt, ganz deutlich mit dem Finger unterscheiden kann. Dieses Hübelchen ist ein untrüglicher Wegweiser, die Eckader, welche unter demselben hinläuft, zu finden.

Diese Ader dehnt sich von dem untern Rande der untern Kinnlade, mehr bey der Ecke derselben, bis unter das Hübelchen aus, welches sich an der äußern Seite der Wurzel des vierten Backzahns befindet; weiter hinauf krümmt sich die Ader, und verlängert sich bis an das Loch zwischen den Augenbraunen.

Wenn also der Schäfer den Aderlaß am Backen verrichten will; so nimmt er zuvörderst eine aufgemachte Lanzette zwischen die Zähne, stellt alsdann zwischen seine Beine das Schaaf, und sperrt es mit denselben so fest ein, daß es ihm nicht davon laufen kann. Dabey hält er sein linkes Knie etwas weiter vorwärts, als das rechte, fährt sodann dem Thiere mit der

linken Hand unter den Kopf, und faßt die untere Kinnlade dergestalt an, daß seine Finger auf der rechten Seite dieser Kinnlade nahe bey dem hintern Ende derselben zu liegen kommen, damit er die Eckader, die an dieser Stelle hinläuft, zusammendrücken, und sie dadurch zum Aufschwellen bringen könne. Mit der andern Hand berührt der Schäfer den rechten Backen des Schaafes an der Stelle, die so ziemlich in der Mitte zwischen dem Auge und dem Maule liegt. Daselbst findet er das Hübelchen oder die Erhöhung, die ihm zum Wegweiser dienen soll; und er kann auch unter diesem Hübelchen die aufgetretene Eckader fühlen.

Nunmehr faßt er mit der rechten Hand die Lanzette, die er bisher im Munde gehalten hat, und macht unter der Mitte der gedachten Erhöhung, die ihm zum Wegweiser dient, die Oeffnung zum Aderlaß, von unten nach oben herauf, eines Queerfingers lang.

Man kann ohne alle Uebertreibung behaupten, daß sogar ein Blinder im Stande wäre, einem Schaafe auf diese Weise zur Ader zu lassen; denn er würde mit einem seiner Finger die Erhöhung fühlen, die ihm während dessen, daß er den Schnitt mit der Lanzette verrichtete, zum Wegwei-

ser diente, sie an der rechten Stelle zu verrichten. Auf solche Weise ist das Aderlassen am Backen eben so sicher als leicht; indem man die Lage des Blutgefäßes, wo dasselbe verrichtet werden soll, nicht verfehlen kann, und die Ader auch da so groß ist, daß sie eine hinlängliche Menge Blut herzugeben vermag: denn sie bekömmt ihr Blut aus mehrern andern Adern zugeführt.

Das Blut wird da mit der Hand an der Ecke der Kinnlade zurückgehalten, und muß folglich durch die gemachte Oeffnung herausfließen. Man läuft auch da nicht Gefahr, eine Pulsader zu treffen; denn es ist an der Stelle, wo dem Schaafe zur Ader gelassen wird, ein guter Zwischenraum zwischen der Puls- und der Blutader, und daher kann diese Operation von einem Menschen allein verrichtet werden.

Der Aderlaß thut seine Wirkung ohnfehlbar in der sogenannten heißen Sucht oder Hitze, im Schlagfluß, in dem Taumel oder der Taumelkrankheit, in der übermäßigen Vollblütigkeit, oder Blutkrankheit. In unserm Klima können Schaafe alle Beschwerlichkeit der Witterung aushalten, nur nicht große Sonnenhitze.

Gerade die blutreichsten Schaafe, die aufs beste gefüttert worden und sonst die stärksten sind, verfallen am ersten in die

hitzige Blutkrankheit. Die Thiere, welche damit befallen sind, sperren das Maul auf, um Odem zu holen; sie schäumen; sie haben Nasenbluten; sie röcheln, und in den Dünnen hinter den Rippen sieht und fühlt man an ihnen ein Klopfen, welches manche Leute das Flankenschlagen nennen. Der Augapfel wird dunkelroth.

Ein solches krankes Thier läßt den Kopf hängen, wankt und zittert und fällt in kurzem todt nieder. Wenn es todt ist, dann haben die Augen, die Backen nach unten zu, die Kinnlade, die Kehle, der Hals, das Inwendige des Maules und der Nase eine schwärzlich dunkelrothe Farbe, und sind mit Blut unterlaufen. Oeffnet man nun ein solches Thier, so findet man nicht nur in allen namhaft gemachten Theilen sondern auch im Kopfe die Blutgefäße aufgetreten und voll Blutes.

Alle diese Merkmale deuten augenscheinlich die Nothwendigkeit an, einem Thiere, das mit dieser Krankheit befallen wird, zur Ader zu lassen: und wenn man das in Zeiten thut, so hört auch sogleich das Uebel wieder auf. Folglich ist dieses Heilmittel eines der nothwendigsten bey der Schaafzucht; und zwar nicht nur in heißen Himmelsstrichen, sondern auch in gemäßigten, und sogar in kalten Ländern.

Merkmale der Schaafraude.

Man muß überaus aufmerksam seyn, die ersten Spuren der Raude gleich anfangs zu entdecken. Zu dem Ende muß man mit der äußersten Sorgfalt auf seine Schaafe Acht geben, damit man es inne werde, ob sich eines oder das andere Schaaf mit den Klauen und Zähnen kratzt; ob es sich an den Raufen, Bäumen, Wänden und dergleichen reibt; ob die Wolle an den Theilen des Leibes, die das Thier mit seinen Klauen erreichen kann, mit Koth besudelt ist; ob sich Wollflocken, die das Schaaf mit den Zähnen herumgerissen, oder mit der Klaue gerieben haben könnte, am Fell in Unordnung befinden. Denn dergleichen Merkmale verrathen immer ein Jucken oder Fressen auf der Haut des Thieres, welches von der Raude oder von andern Krankheiten herrühren muß. Man muß also ein Schaaf, an dem man so etwas merkt, sogleich visitiren, und muß die Wollflocken an den verdächtigen Stellen auf die Seite drücken, um zu sehen, ob sich wirkliche Spuren von der Raude finden.

Die Spuren der Räude bestehen darinnen, daß die Haut an den räudigen Stellen härter ist, als an andern. Man fühlt es da wie Körner, welche Widerstand unter den Fingern thun. Die Haut ist auch

außerdem noch, über und über, voll weißer Schuppen, Grinder oder kleine Blattern, die anfänglich roth und entzündet sind, in der Folge aber eine weißliche oder grünliche Farbe bekommen. Alle diese Zufälle verursachen ein Jucken oder Fressen.

Aber es giebt noch eine Art von Raude, die nicht frißt und juckt; diese verbreitet sich in der Geschwindigkeit unter der Wolle; sie macht jedoch nicht etwan, daß die Wolle ausfiele, sondern färbt blos die Wolle so braun, daß sie wie versengt aussieht, und filzt sie zusam̃en, als ob sie gewalkt wäre.

Die beste Salbe wider die Schaafraude ist diejenige, die am wohlfeilsten und am leichtesten zu bereiten ist, die auch dabey weder der Wolle des Thieres, noch seinem Fleische eine üble Eigenschaft beybringt.

Ein Gemische von Talg oder Fett mit Terpentinöl oder Kienöl thut allen diesen Erfordernissen völlig Genüge. Im Winter muß man lieber Fett als Talg dazu brauchen, weil sich jenes leichter in die Haut einschmieren läßt; im Sommer hingegen ist Talg darum besser, weil er nicht so geschwind von der Hitze zerschmilzt als Fett. Es ist überall leicht, dieses Heilmittel zuzurichten.

Man lasse ein Pfund Talg oder Fett schmelzen. Wann es geschmolzen ist, neh-

me man es vom Feuer, und mische unter den Talg oder das Fett, ein Viertelpfund Terpentinöl.

Diese Salbe kostet wenig; sie thut der Wolle nicht den mindesten Schaden; sie macht die Haut des Schaafes, wann dieselbe von der Raude hart geworden ist, wieder weich, und heilt auch die Krankheit selbst.

Man kann sie noch wirksamer machen, wenn man etwas mehr als ein Viertelpfund Terpentinöl dazu nimmt. Man kann sie auch leicht brauchen, ohne daß man an den Stellen, wo die Raude sitzt, die Wolle abzuschneiden brauchte. Man drücke nur die Wollflocken auf die Seite, um die Raudigen Stellen blos zu machen, reibe sodann die Haut mit dem Schabeisen, bloß um die Schuppen und Grinder abzubringen; thue hernach die Salbe drauf und schmiere sie dünne mit dem Finger ein.

Es ist eine zwar herrschende, aber sehr schlimme Gewohnheit, daß die Leute den räudigen Schaafen die Haut mit einem Scherben oder mit einem Stück Dachziegel so lange reiben, bis das Blut darnach geht. Auf solche Weise wird aber dem Thier eine Wunde gemacht, und mithin noch ein Schade mehr zugefügt, als es vorher schon hatte. Man halte sich lieber

ein einziges Instrument, welches man zu allen den Operazionen, die bey den Schaafen zu verrichten sind, gebrauchen kann, und das auch zu allen hinlänglich ist. Dieses ist eine Art von Einlegemesser mit einer zweyschneidigen Spitze, welche als Lanzette zum Aderlassen gebraucht wird. Das Heft oder der Griff daran endiget sich in ein elfenbeinernes oder knöchernes Blatt, welches bequem statt eines Schabeisens zu brauchen ist.

Wenn man eine oder die andere Spur von der Raude erkannt hat, so muß man unverzüglich die Salbe dawider brauchen. Hat man indessen Ursache zu glauben, daß diese Krankheit von Strapazen oder Unreinigkeit, von schädlicher Luft oder von der Hitze, von Dürftigkeit des Futters und Mangel daran herrühre; so hat man nichts dringenderes zu thun, als daß man vor allen Dingen der Ursache des Uebels ein Ende mache, denn so lange die Ursache zur Krankheit selbst fortwährt, würde sie immer die gute Wirkung des Heilmittels hindern.

Wenn die Raude aus andern Krankheiten entsprungen ist: muß man beyde Uebel zugleich zu heilen suchen.

So lange die Raude noch nicht eingewurzelt und ohne Geschwüre ist, kann man

sie mit äußerlichen Mitteln heilen, und hat nicht nöthig, innerlich Arzney zu brauchen.

292.

Benutzung des gemeinen Hollunders (Hollern).

Der gemeine Hollunder ist seiner äußern Gestalt nach hinlänglich bekannt. Die Vermehrung desselben ist ungemein leicht, weil er sich wie Unkraut von selbst vermehret, auch durch Samenkerne, Würzeltriebe und Wurzeln ohne Mühe in jedem Boden erziehen läßt. Allein der Nutzen und Gebrauch des Hollunderbaums ist unter allen unsern einheimischen Gewächsen am mannigfaltigsten.

Die jungen Augen oder zarten grünen Sprossen brüht man ein wenig mit warmen Wasser ab, und macht alsdann mit Eßig und Oel einen wohlschmeckenden Sallat davon. In diesen Sallat können auch wohl, ausser etwas Salz, kleine Rosienen und etwas Wein geschüttet werden, oder man vermischt denselben mit andern Sallatkräutern. Es können diese Sprossen auch mit Spinat und Fleischbrühe als Gemüse genossen werden. Endlich dienen die jungen Sprossen noch zur Verfertigung eines Pulvers, eines Zuckers oder Molasses, und eines Fliederweins, indem man über dieselben Wein oder Molken gießt, und 6 bis 12 Stunden ziehen läßt. Das Pul-

ver, den Molasses und den Fliederwein gebraucht man wegen ihrer purgirenden Eigenschaft im Frühjahr vier bis fünf Tage hintereinander in kleinen Porzionen auf einmal, bis sich die erste abführende Wirkung zeigt; dann hört man für den Tag auf. Allein den Sallat genießt man bey der Mahlzeit zu Mittage, oder noch besser am Abend mit etwas gebratenem Fleisch.

Auf Getraideböden, wo sich der Kornwurm eingenistet hat, leisten die jungen grünen Sprossen gute Dienste, wenn man sie zwey Fuß lang abbricht, in die Getraidehaufen steckt, über den ganzen Boden umherstreut, und wenn sie welk geworden sind, wieder mit frischen Zweigen ersetzt, und damit so lange fortfährt, als man dergleichen haben kann, so wird sich der Kornwurm nach und nach ganz verlieren. In Maulwurfsgänge gelegt, vertreiben sie die Maulwürfe.

Die inwendige grüne oder gelbliche Rinde der Wurzeln, dient außer dem mannigfaltigen Gebrauche in der Arzney, auch zum Braun- und Gelbfärben. Bey Zahnweh soll, nach dem Zeugnisse erfahrner Aerzte, eine Abkochung von frischen und weichen Wurzeln ein sicheres Hülfsmittel seyn. Man nimmt eine Unze von der weichen und frischen Wurzel, schneidet sie klein, und

kocht sie mit einer Unze gemeinem Eßig in einem gut zugedeckten Gefäße. Mit dieser Abkochung spüle man sich den Mund lauwarm aus, und wasche die Zähne nebst dem Zahnfleisch alle Stunden damit. Die zarten grünen Blätter können auf entzündete Brüste und andere Wunden, auch auf geschwollene Glieder aufgelegt, und der ausgepreßte Saft auf Quetschungen zur Heilung gebraucht werden.

Die grünen Blüthenknospen können als Kapern mit Eßig und Salzwasser eingelegt werden; und die Hollunderblüthe ist unter den Blumen die heilsamste, man mag sie frisch oder getrocknet brauchen wollen, und ihr Gebrauch ist allgemein bekannt. Besonders gesund aber ist die mit der frischen Hollunderblüthe bereitete Hollundermilch, indem man zwey bis drey Blüthen in ein reines Stück Leinwand bindet, und alsdann in gesottene, süße, mit Eyern abgequirlte Kuhmilch hängt, wenn diese noch heiß ist, und darinnen erkalten läßt.

Der von den getrockneten Hollunderblüthen bereitete Thee, ist ein sehr heilsames schweißtreibendes Mittel, wenn man davon kurz vor dem Schlafengehen 2 bis 3 Tassen trinkt.

Die Hollunderbeeren werden entweder an sich selbst frisch und gedörrt gebraucht,

oder der aus ihnen gedrückte Saft, oder die Kerne.

Der ausgedrückte Saft kann mit Mehl zu einem Teige gekneetet, dieser in kleine Kuchen geformt, alsdann in einem Bratofen getrocknet, aufgehoben und zu nahrhaften und gesunden Suppen angewendet werden.

Aus den Beeren kann auch ein guter Brantwein gemacht werden.

Der Hollunderwein ist auf folgende Art zu bereiten: Man nimmt 17 Pfund völlig reife und von Stielen sorgfältig abgepflückte Hollunderbeeren, und kocht sie zwey Stunden lang in vier Quart Fluswasser. Hierauf seihet man den Saft durch einen groben leinenen Beutel, um die Hülsen und Kerne der Beeren abzusondern, und quetscht den Beutel, damit der Saft herauskommt. Alsdann bringt man den Saft wieder aufs Feuer, und schüttet zehn Pfund Zucker hinein, womit der Saft eine ganze Stunde kochen muß. Nach Verlauf dieser Stunde läßt man den Saft in einem Zuber abkühlen, bis er nur noch milchwarm ist, gießt alsdann vier Löffel gute frische Hefen hinzu und bringt ihn dadurch in Gährung. Wenn er 12 bis 16 Stunden gegohren hat, wird der Wein auf ein Faß gefüllet und nach einigen Tagen fest zugespündet. Nach

einer

einer Zeit von acht Wochen zieht man den Wein auf Bottel, die aber nur mit dickem Papier zugebunden werden dürfen.

Je älter dieser Wein wird, desto stärker wird derselbe. Mit diesem Wein können insonderheit Leute, die mit dem Podagra behaftet sind, ihr Uebel sehr mindern, wenn sie Abends davon trinken, und ihre Füße in Flanell wickeln.

Aus den kleinen Kernen der Beeren wird ein grünliches Oel — oleum arillorum Sambuci — bereitet, welches eine purgirende Eigenschaft besitzt.

293.

Ein dem Champagner Wein ähnliches Getränke aus Birkensaft zu machen.

Aus den natürlichen oder künstlich gemachten Einschnitten an Birkenbäumen quillt ein Saft heraus, der bekanntlich für den menschlichen Körper manche heilsame Kräfte hat, und besonders eins der stärksten blutreinigenden Mittel ist. Man kann ihn im Frühjahr in großer Menge erhalten, wenn man in nicht zu junge Bäume etwas schräg von unten nach oben hinauf Löcher bohrt, vor diesen kleine Rinnen anbringt, und darunter Gefäße stellt oder hängt, worin der Saft fließen kann. Um jedoch den angezapften Bäumen keinen Schaden zu thun, so hüte man sich, nicht zu

junge Bäume zu wählen; auch darf man die ältern nur an einer Stelle anzapfen, und nicht zu lange fließen lassen, weil sonst dem Baum zu viele Feuchtigkeiten geraubt, sein Wachsthum gehindert, ja wohl gar sein gänzliches Aussterben bewirkt wird. Der Verlust von ein paar Quart Saft schadet hingegen einem Baume von mittlerer Größe nichts.

Diesen Saft von lieblichem Geschmacke nun kann man gleich frisch trinken, da er dann sehr stark den Urin treibt und das Geblüt reiniget; läßt man ihn aber nur 24 Stunden stehen, so wird er sauer, und man hat auch schon glückliche Versuche gemacht, aus ihm einen sehr guten Eßig zu bereiten. Um aber daraus ein geistiges Getränk zu machen, das dem Champagnerwein sehr nahe kommt, und noch gesünder als dieser ist, muß man folgendes beobachten:

Man nimmt in dieser Absicht z. B. zu 3 Gallons frischen Birkensaft, 4 Pfund Zucker, kocht beydes in einem reinen Kessel bis zum vierten Theil ein, schäumt es ab, nimmt es dann vom Feuer, und seihet es durch ein feines Tuch in das Fäßgen, worinnen es bleiben soll. Ist es hierauf abgekühlt, so gießt man etwa zwey große Eßlöffel voll frische Hefen und zwey Quart alten Franzwein dazu; doch darf das Fäß-

chen noch nicht ganz voll werden. Außerdem werfe man noch fünf Stück in dünne Scheiben zerschnittene Citronen hinein, lasse es gähren, und sobald es abgegohren hat, verspünde man das Gefäß, damit es sich setze. Hat das Fäßchen etwa 4 Wochen im Keller gelegen, so fülle man das Getränke dann auf Botteln, pfropfe und verpiche sie wohl; doch dürfen die Botteln nicht ganz voll seyn, damit sie nicht zersprengt werden können. Auch muß man das Getränke ja nicht zu früh auf Botteln ziehn, sondern damit warten, bis es sich ganz abgeklärt hat; denn außerdem wird sich in den Flaschen ein Bodensatz zeigen, der es beym Einschenken leicht trübt, oder doch wenigstens verräth, daß es ein künstlicher Champagnerwein sey, welches doch bey einer richtigen und vorsichtigen Behandlung sogar Kenner nicht unterscheiden können. Bey einer größern Quantität des Saftes müssen übrigens verhältnißmäßig auch mehr Zucker, Citronen, Hefen und Franzwein genommen werden.

294.
Römischer Cement.

Dieses ist eine Art Mörtel (Mortar) welcher allen Feuchtigkeiten wiederstehet, und solcher wird auf nachfolgende Weise zubereitet:

Man nehme drey und ein halbes Pfund Kupferruß, löse ihn in 15 Gallon heißes Wasser auf; alsdann nehme man einen Buschel gut gelöschten Kalk, und ein halb Buschel saubern Crieck- oder Flußsand, rühre alles wohl unter einander, mache es mit besagtem Wasser an, und arbeite alles aufs beste durch. Man muß auf einmal so viel Mörtel anmachen, als man denselben Tag verbrauchen will, oder so viel als man zu einer Wand braucht.

295.

Eine Magenstärkung.

Gegen schlechte Verdauung, die aus dem Mangel an Bewegung entstanden ist, hat man angerathen, alle Morgen einige Körner weißen Pfeffer einzunehmen. Dieses Mittel hat jedoch nicht ganz den erwünschten Erfolg geleistet. Wirksamer aber und der Schwäche des Magens gänzlich abhelfend, ist folgendes Mittel befunden worden: Ein Stückchen gut ausgeräucherten Schinken zerschneide man in ganz dünne Scheiben, und tunke sie in Salz mit nicht gar zu klein gestoßenem Pfeffer vermischt, und esse sie mit schwarzem altbackenem Brod. Wer sich dieses Frühstücks nur 6 bis 8 Wochen unausgesetzt bedient, der wird gewiß finden, daß sein Magen keiner künstlichen Stärkung mehr bedarf.

296.

Ueber die Schädlichkeit des Athems in verschiedenen Handthierungen.

Dieser Gegenstand, dessen nachtheilige Folgen man immer noch zu leichtsinnig übersieht, verdient alle Aufmerksamkeit, da es so viele Fälle giebt, wo der Gebrauch des Athems eben so schädlich als eckelhaft ist. Die Lungen nemlich sind eben so gut, wie die Harnröhre und der Mastdarm, Absonderungswerkzeuge, welche die Unreinigkeiten aus unserm Körper fortschaffen. Blos die Feinheit der ausgeathmeten Luft macht es, daß wir den hohen Grad ihrer Verderbniß nicht so leicht empfinden, der aber nichts desto weniger völlig erwiesen ist.

Da der Athem nun so wie die Ausdünstung unter die feinern Exkremente des Körpers gehört, so sollte man mit dem Gebrauche desselben vorsichtiger seyn, als man gewöhnlich ist. Es ist bekannt, daß die Butscher das Aufblasen der Gedärme, um nachher Würste davon zu machen, gänzlich mit dem Athem verrichten. Ja es geschieht sehr häufig, daß die Gedärme, welche mit dem Athem aufgeblasen sind, zum künftigen Gebrauch getrocknet werden, und solche dann blos aufgeweicht und mit Wurststoff gefüllt werden. Dies ist gewiß ein eben so gefährliches als eckelhaftes Verfahren.

Ein anderer Misbrauch des Athems ist das Aufblasen des Fleisches, wodurch die Butscher demselben ein frisches, fettes und gutes Ansehn geben. Der durch eine Oeffnung in das noch warme Fleisch getriebene Athem verbreitet sich mittelst des Zellgewebes durch die ganze Fett- und Fleischmasse, füllt die von Natur fehlenden Lücken aus, und macht es voller und runder. Wie nun dergleichen Behandlung überhaupt als ein Betrug anzusehen ist, so ist sie auch ein höchst ekelhaftes, unreines, ja schädliches Verfahren. In einigen Ländern ist daher auch das Fleischaufblasen bey Zuchthausstrafe verboten worden.

Auch Kinderwärterinnen haben die üble Gewohnheit, in mehreren Fällen, um geschwinder wegzukommen, sich des Athems zu bedienen. Die Abkühlung heißer Suppen, Speisen und Getränke geschieht meistentheils durchs Blasen. Hat nun solche Person einen verdorbenen Athem, wie es oftmals der Fall ist, so können daraus die schlimmsten Folgen für die Gesundheit der Kinder entstehen.

Es würde leicht seyn, mehrere Beyspiele dieser Art hinzuzusetzen; wichtiger aber ist es, nun den Nachtheil nach physischen und moralischen Grundsätzen zu zeigen, den die üblen Gebräuche hervorbringen. Erstlich

ist dergleichen Verfahren eckelhaft, da alle ausgeathmete Luft unrein und verdorben ist. Bey Leuten, die gröbere Nahrungsmittel genießen, den Leib nicht rein und sauber genug halten, in einem thierischen Dunstkreise leben, werden auch die Ausdünstungen und besonders der Athem allezeit unrein seyn. Auch läßt sich von dergleichen Leuten nicht erwarten, daß sie nicht Schleim sameln, daß sie den Schlund und Mund immer genug zuhalten, und auch in der Luftröhre selbst nicht der Athem eine üble Beschaffenheit annehmen könne. Noch mehr aber wird die Gefahr der Ansteckung vermehrt, wenn im ganzen Körper, oder auf der Brust sich Krankheitsstoffe befinden, wie bey krätzigen, scorbutischen und venerischen Leuten der Fall ist. Auch giebt es noch andere Arten, wie der Athem verunreinigt werden kann. Oft sind hohle, abgebrochene und faulende Zähne die Ursache eines sich schon durch den Geruch verderblich ankündigenden Athems. Unreinigkeiten im Magen veranlassen ebenfalls einen üblen und unreinen Athem. Vorzüglich ist dergleichen vor schweren Krankheiten oder nachher, wenn die Verdauung gestört ist, merklich. Gewissen Personen ist schon ein verdorbener Athem eigen, ohne die Ursache angeben zu können, woher derselbe

seinen Ursprung habe. Was können nun wohl dergleichen Theile, wenn sie in andere Körper gebracht werden, anders als Eckel, Nachtheil und Ansteckung bewirken?

297.

Etwas Nützliches für Punschtrinker.

Wenn man das nöthige Wasser zum Punsche zwey oder drey Stunden vorher mit einer Hand voll Reis kochen läßt, und auf diese Weise das Wasser vorbereitet, so wird der Punsch viel besser, das heißt, viel stärker und süßer, als wenn das Wasser nicht auf diese Art vorbereitet worden ist.

298.

Eine gute Stiefelwichse.

Man nimmt 1 Unze Seife und 2 bis 3 Unzen Wachs, je nachdem man die Wichse mehr oder weniger geschmeidig haben will, schneidet beyde Ingredienzien klein, gießet darüber ungefähr 1 Pfund weiches Wasser, und läßt dieses so lange kochen, bis sich alles vollkommen aufgelöset hat. Alsdann thut man so viel Kienruß dazu, als nöthig ist, rühret die Masse wohl um, und läßt sie kalt werden. Man bekommt dadurch eine pomadenähnliche Wichse, die leicht aufgetragen und verbreitet werden kann, das Leder hübsch glänzend macht und sehr gut conservirt, und auch nicht abschmutzt; die

also diejenigen Vollkommenheiten alle in sich vereiniget, die bey andern Arten nur im Einzelnen gefunden werden.

299.

Anweisung zum zweckmäßigsten Anbau des Hopfens.

Man war lange der Meynung, daß der Hopfen nur in Böhmen, Braunschweig und England vorzüglich gut erzogen werden könne: die Mißerndten, welche dort in unterschiedlichen Jahren eintraten, nöthigten auch andere Gegenden den Anbau zu versuchen, und man ist jetzt überzeugt, daß jene Meynung Vorurtheil war, und daß man bey richtiger Behandlung fast überall guten Hopfen bauen kann.

Der Hopfen gedeihet am besten in einem Boden, der locker ist. Ist also der Boden lehmig und thonig, so vermische man ihn mit Sand. Der Dünger macht auch die Erde locker, und er ist daher dem Gedeihen doppelt gut, weil der Hopfen weder im ungedüngten Boden gedeiht noch zuträglich ist. Allein soll der Dünger die gehörige Wirkung thun, so muß er verfault seyn. Wo der Boden lehmig oder thonig ist, da legt man in der Nähe der Hopfenplantage einen Haufen Mist an, und zwar auf folgende Art: Auf die Erde kommt eine Lage Mist, eine Elle hoch, auf diese eine einzige Lage Rasen, dann wieder eine halbe Elle

hoch Mist; hierauf wieder eine Lage Rasen und so fährt man einigemal fort. Das Anlegen dieses Haufens geschieht im Monat May oder Anfangs Junius. In dem Herbste des folgenden Jahres kann man ihn an den Seiten von oben nach unten abstechen, und so in dem lehmigen oder thonigen Boden bringen. Wo der Rasen mangelt, kann man auch Gerberlohe nehmen, und auf die Schichten Gerberlohe etwas Kalk streuen, der an der Luft zerfallen ist. Zur Gerberlohe ist der Schweinedünger sehr gut zu gebrauchen; auch der Schafdünger ist zu empfehlen. Wer keinen Kalk bey der Hand hat, der nehme unausgelaugte Asche. Auch können Sägemehl und Hobelspäne die Stelle der Gerberlohe vertreten. Wer in die Oberfläche des erwähnten Haufens einige Löcher gräbt, der wird sich den besten Dünger bereiten.

Weil der Dünger in der Nähe der Pflanzen am wirksamsten ist, so grabe man im Herbste Löcher, die zwey Fuß tief und sechs Fuß weit sind, alle in grader Linie, und 2 Fuß von einander entfernt. Die Erde bleibt der Winterwitterung ausgesetzt, und die obere oder die Dammerde, wird von der unten liegenden Erde entfernt geworfen. Hat man viele Dammerde, dann schaffe man die schlechtere weg. Auf jeden

Fall vermische man im Februar und Merz die Erde, welche die Löcher füllen soll, mit dem beschriebenen Dünger so, daß man zweydrittel Dünger und ein Drittel Erde, oder wenn die Erde nicht sehr lehmig und mager ist, von jedem die Hälfte nimmt. Man füllt die Löcher so weit an, daß oben hinein ein Fuß Dammerde kommt, und selbige noch einen halben Fuß über die Oberfläche hervorragt, weil die lockere Erde zusammenfällt, und auch im Aprill noch fester muß zusammengetreten werden, da der allzulockere Boden der Pflanze nicht zuträglich ist. Wenn diese Löcher in 8 Fuß weiten Reihen angelegt werden, so kann man annehmen, daß die Pflanzungen gegen 8 Fuß von einander entfernt bleiben. Bey dem Pflanzen der Setzlinge nehme man keine Ableger, sondern ältere Stöcke, am besten zweyjährige; jemehr Treibeaugen sie haben, desto besser ist es. In der Mitte des angefüllten Lochs werden 3 bis 4 Stöcke gesetzt, so daß sie ein Dreyeck oder ein Viereck bilden. Nur gebe man wohl Acht, daß die Stöcke nur allein in die Dammerde zu stehen kommen. Da wo die Stöcke stehen, wird die Erde etwas muldig gemacht, damit in dieser Grube das Regenwasser sich sammeln kann, und bey großer Dürre kein Wasser verlohren gehe.

Wenn im Frühling die Stöcke ihre Keime empor treiben, dann muß man nicht alle Keime aufwachsen lassen, sondern blos die starken. Man schneidet die kleinen ganz weg, von den stärkern hingegen nur etwa drey Zoll. Soll das Ausschneiden der kleinen Sprößlinge von Nutzen seyn, dann muß es möglichst tief an dem Stocke geschehen. Darum kratze man bey trockener Witterung die Erde weg, um den Stock blos zu legen, wobey man zugleich die faulen Stellen wegschneiden muß.

Will man sich der Stangen bedienen, so stellt man sie in der Entfernung von den Pflanzen etwa einen Fuß. Um das Rütteln der Stangen zu verhindern, schlage man an beyden Seiten in schräger Richtung zwey Pfähle, und da wo sie sich durchkreutzen, binde man die Stangen fest. Je länger die Stangen sind, desto besser ist es, sie können nicht zu lang seyn. Es ist nicht zuträglich, um der kurzen Stangen willen, die Hauptstengel abzukappen; sie treiben zwar Seitenäste, aber diese geben nie guten Hopfen. Damit die Keime und Sprößlinge die Stangen ergreifen, so leite man sie daran und binde sie locker fest. Dies kann erst dann geschehen, wenn sie ungefähr 3 Fuß lang sind, wo man zugleich die Zwischenknospen an ihnen abschneidet, um

dem

dem Hauptstangen desto mehr Kraft zum starkwerden und zum emporwachsen zu vergönnen. In der Folge muß man die Blätter von dem Stengel bis auf drey Fuß von der Erde abschneiden. Dies geschieht von Zeit zu Zeit, wie man die Stengel anzubinden hat.

Während dieser Zeit muß man die Pflanzen oft behacken, theils um das Unkraut zu vertilgen, theils um die chemische Entwickelung der nährenden Theile aus der Erde zu befördern.

Nach der Erndte räumt man die Erde etwas weg von der Stelle an dem Stamm, wo die Stengel herausragen, doch nicht so tief, daß man dem Stocke zu nahe kommt. Hierhin wirft man 6 Zoll hohen guten gefaulten Mist, der bis zum Frühling liegen bleibt, dann aber in der Entfernung von 1 Fuß von den Stöcken eingegraben wird.

Unter dieser Behandlung kann man die reichlichste Erndte erwarten, nur darf man nicht im ersten Jahre die Mühe wieder gewinnen wollen; auch darf man nicht glauben, daß viele Pflanzen auch viel Hopfen geben. Hier ist die Klippe, an welchen die Oeconomen scheitern. Sie wollen durch viele Pflanzen auch viel Hopfen erzielen; sie vertheilen den Dünger zu sehr, und verfehlen ihre Absicht. Man darf annehmen,

daß man durch das Düngen den Hopfen erzwingen könne, welches mit andern Pflanzen nicht möglich ist, weil sie sich überwachsen. Auch können viele Wurzeln den Dünger nicht leiden; die Wurzeln des Hopfens hingegen werden in gut gedüngten Boden nicht so schnell absterben — faulen — als im magern Erdreich. Hopfenpflanzen, die auf gut gedüngten Boden schnell und kraftvoll emporwachsen, haben starke Blätter, die den Insekten nicht so gut behagen, als die zärtern Blätter der magern Pflanzen.

Sobald die Köpfe anfangen gelb zu werden, und die Saamenkörner hart sind, schreitet man zur Erndte. Reifer darf man die Köpfe nicht werden lassen. Wer die reifen Köpfe vorsichtig abschneidet, und die unreifern noch eine Zeitlang am Stengel läßt, handelt klug.

Der Saamen und der mehlige Staub, machen einen wesentlichen Antheil des Hopfens aus; man muß daher um ihre Erhaltung besorgt seyn. Sie geben dem Bier den angenehmen, gewürzhaften Geschmack, sie dürfen daher nicht verlohren gehen. Die Menge von Hopfenköpfen, die dieses edeln Bestandtheils beraubt sind, kann sie nicht ersetzen.

Damit man nun diese Bestandtheile erhalte, sey man vorsichtig beym Einsameln.

Zuerst schneide man die Stengel 6 Zoll hoch von der Erde ab, alsdann reiße man die Stange heraus, und an dieser schneide man die Stengel wieder an mehrern Stellen ab, daß man sie in mehrern Partien abstreifen kann. Man pflückt dann die Köpfe ab, und sondert die schönen, gelben von den unreifern. Dies muß aber sehr behutsam geschehen.

Auf einen luftigen Boden ausgeschüttet, verliert der Hopfen die schöne Farbe, wird brauner, aber er verliert seine Güte nicht. Verschließt man aber den Boden bey trüber, nasser Witterung und des Nachts, so bleibt er sehr schön. Nur darf er nicht so dicht über einander gehäuft werden, daß er sich erhitze.

Der völlig getrocknete Hopfen muß nun vor der Einwirkung der Luft gesichert werden. So bald die Stiele der Köpfe sich nicht biegen, sondern abbrechen, wird er in einen dichten Sack eingetreten, und diesen Sack verwahrt man in einer Kiste, die genau zuschließt. Hierdurch kann man ihn viele Jahre lang gut erhalten. Je fester er in den Sack gepreßt wird, desto besser hält er sich. Man hat in England eigne Kasten erfunden, in welche er gepreßt wird. Wer große Tonnen hat, und starke Reife daran legen läßt, der kann ein Schraubenwerk

anbringen, und so den Hopfen Schichtenweiß einpressen. Hierdurch gewinnt man ungemein viel.

Weil alle ökonomische Berechnungen nur für einzelne Gegenden passen, so kann man den Vortheil des starken Düngers hier nicht beweisen. Allein ein kleiner Versuch wird jederman überzeugen. Jeder Dünger giebt im Hopfengarten dreymal mehr Ertrag, als auf dem Felde; und ein gedüngter Hopfengarten liefert dreymal mehr als der ungedüngte.

Das ist doch wohl Vortheil genug? zumal da der Hopfen um vieles besser wird.

300.

Gefrornes im Sommer ohne Eis zu machen.

Man nimmt guten, reinen, höchst trockenen, fein pulverisirten Salpeter und Salmiak, von jedem ein Pfund, und schüttet dieß, am kühlsten Ort im Hause, in einem Eimer mit so vielem Wasser als nöthig ist, diese Salze aufzulösen. Damit man nicht zu viel Wasser nimmt, so gießet man lieber allmählig mehr zu. Sobald die Salze anfangen zu schmelzen oder auch vorher, setzt man das blecherne Gefäß, worin zum Beyspiel der Kreme ist, welcher gefrieren soll, hinein, und rührt sowohl das Gefriermittel, als den Confekt um, leztern aber nur sanft, blos um das Niedersinken der

schwerern Theile seiner Mischung zu verhüten, und so wartet man das Gefrieren ruhig ab. Sollte man bemerken, oder am Thermometer sehen, der hierbey nützlich ist, daß das Gefriermittel anfange wärmer zu werden, noch ehe der Confekt gehörig gefroren ist, so kann man mit einem Heber etwas abzapfen, und frischen Salpeter, Salmiak und Wasser hinzuthun.

Wenn man seinen Zweck noch leichter und schneller erreichen will, so erhält man den Salzen, dadurch daß man sie in verschlossenen blechernen Büchsen aufbewahrt, und durch ein gleiches Verfahren selbst dem Wasser im Eimer seine Kälte, noch bevor man die Sache anfängt. Nur hat man überhaupt und vorzüglich darauf zu sehen, daß die Salze vollkommen trocken, sehr fein pulverisirt und wohl unter einander gemischt sind. Feuchte Salze taugen gar nicht dazu; und grob gestoßene schmelzen nicht schnell genug.

Dieses Gefriermittel ist wohlfeiler als alle andern, weil, wenn man das Wasser wieder abrauchen oder eintrocknen läßt, die Salze immer wieder zu gebrauchen sind.

Gefrornes in bleyernen Gefäßen zu bereiten, ist sowohl der Gesundheit als dem Geschmacke schädlich.

301.

Mittel den Kalk zum Weißen zu verbessern.

Löscht man in dem Wasser, mit dem der Kalk zum Weißen vermischt werden soll, vorher nach Verhältniß Seesalz auf, so wird der Kalk von den Wänden weder abspringen, noch abfärben. In einigen Ländern wird dieses Mittel mit dem besten Erfolg gebraucht.

302.

Rosenwasser zu machen.

Wer Liebhaber von Rosenwasser ist, und viele Rosen im Garten hat, kann sich sehr leicht gutes Rosenwasser machen. Man nehme eine irdene Schüssel, breite ein Tuch darüber, und lege eine gute Portion Rosenblätter darauf, sodann decke man solche mit einem passenden und mit einem aufstehenden Rand versehenen Kuchenpfannen-Deckel zu, lege glühende Kohlen darauf, und fahre fort, die Hitze zu unterhalten, bis die Blätter trocken sind. Auf diese Art brennt sich das ächte Rosenwasser aus den Blättern heraus, und läuft durch das Tuch in die Schüssel, und man kann immer wieder frische Blätter anlegen, bis man genug Wasser hat: nur muß man das Tuch zuvor von den getrockneten Blättern reinigen, und das geronnene Wasser ausleeren, damit es sich nicht verrieche, oder durch die Hitze verzehrt werde.

303.

Mittel, verdorbene Luft zu reinigen.

In ein starkes mit eingeriebenem Glasstöpsel versehenes Glas, das noch einmal so viel fassen kann, als die sämtlichen Bestandtheile betragen, thut man 1 Unze pulverisirten schwarzen Braunsteinkalk, 1 Unze doppeltes Scheidewasser, 2 Unzen starke Salzsäure. Die Mischung wird einige Minuten durchgeschüttelt, und ist nach Verlauf einiger Stunden zum Gebrauch fertig. Von der oben aufstehenden gelblich gefärbten, sehr stark riechenden Flüßigkeit gießt man nach Verhältniß des Orts, der mit schädlichen Dünsten erfüllt ist, eine größere oder geringere Menge in ein porzellanes Schälchen, stellt sie in eine mit Sand gefüllte eiserne Kapsel, und läßt sie bey gelindem Kohlenfeuer in dem ganz verschlossenen Raum verdünsten. Bald nachher öffnet man den Ort und läßt freye Luft hinzutreten, wo man dann die schädlichen faulen Dünste vernichtet finden wird. — Nicht völlig ein Loth der Flüßigkeit war hinreichend, ein mit verdorbener Luft erfülltes Zimmer, worin ein Todter gelegen hatte, zu reinigen.

304.

Den Ertrag der Saubohnen zu vermehren.

Wenn man die Gipfel der Saubohnen oben abbricht, ehe sie blühen, so tragen sie weit reichlicher; und diese abgebrochenen Gipfel geben, gedämpft oder gestossen ein sehr wohlschmeckendes und gesundes Frühjahrs-Gemüse.

305.

Sicheres Mittel, die Garten-Schnecken zu vertreiben.

Dieses Mittel thut den Gewächsen keinen Schaden, sondern hat vielmehr eine düngende Kraft: Man nehme zwey Quart Holzasche uud für ein Fünfpencestück trocknes Salz, vermenge beydes, und streue es Abends, wenn es gethauet hat, über und unter die Gewächse. Man wird alsdann finden, wie sich die Schnecken zusammenziehn und herunterfallen. Wenn am dritten Tag darauf Regen einfällt, so brauset man mit Wasser die Asche wieder ab. Man sieht den dritten Tag keine Schnecken mehr und die Gewächse bleiben verschont. Dieses Mittel kann man bey allen Gewächsen anwenden, besonders aber bey buschigen und holzigen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß es viel wirksamer ist, als Knoblauch.

306.

Weißen Flanell zu waschen.

Wenn man den Flanell ins Seifenwasser bringt, so pflegt er davon gelb zu wer-

den; die alkalischen Salze, aus deren Auflösung zum Theil das Seifenwasser bestehet, greifen die thierischen Materien zu stark an, und verschlechtern sie.

Auch trifft es sich nicht selten, daß beym Auswaschen des Flanells mit Seife, das Zeug einen unangenehmen Geruch annimt und eine gewisse Fettigkeit verräth.

Will man alles dieses verhüten, so nehme man zwey Löffel voll Waizenmehl auf zwey Quart Wasser, löse jenes vollkomen in diesem auf, setze ein Gefäß mit dieser Mischung übers Feuer, und rühre sie fleißig um, damit sie nicht klümpere. Von dem Gekochten gieße man etwa die Hälfte siedend über den Flanell, lasse es wohl einziehen, und wenn man mit der Hand dazu kann, reibe man den Flanell, als wenn er eingeseift und ausgewaschen wird. Jetzt nimmt man ihn heraus, spült ihn in klarem Wasser aus; wirft ihn nochmals in das Waschgefäß, schüttet die andere Hälfte des kochenden Mehlwassers darüber, reibt ihn von neuem dicht durch, und spült ihn hernach wieder mehr als ein Mal in reinem Wasser gut aus. Hierauf wird der Flanell aufs vollkommenste gereinigt seyn, keinen Geruch von sich geben, eine schöne weiße Farbe haben, und wegen seiner Sauberkeit dem Körper sehr zuträglich seyn.

307.

Ein sicheres Mittel, wunde Brustwarzen der säugenden Mütter zu heilen.

Man hat zwar mancherley Mittel gegen die bösen Brustwarzen verordnet; jedoch wirken diese Mittel entweder viel zu schwach, oder enthalten Bestandtheile, welche dem Säugling zuwider sind, und ihn den Genuß der Muttermilch verleiden, oder wohl gar seiner Gesundheit und seinem Leben gefährlich werden können. Und doch ist unter allen Beschwerden, welche säugende Mütter unterworfen sind, das Wundwerden der Brustwarzen eine der schmerzhaftesten, und zugleich auch der häufigsten, weil sich unter mehreren hundert stillenden Müttern wohl kaum zehn finden, die von derselben nicht mehr oder weniger zu leiden hätten. Es ist daher wichtig, ein Mittel hier bekannt zu machen, welches die wunden Brustwarzen nicht allein weit sicherer und schneller heilt, sondern das auch noch, weit entfernt dem Kinde widerlich oder schädlich zu seyn, demselben vielmehr wohlthätig werden kann, wenn es dasselbe bey dem Saugen mit einzieht.

Dieses Mittel ist der preparirte, versüßte, zum feinsten Pulver zerriebene Merkur (Mercurius dulcis praeparatus s. Calomel Praeparatum).

Die Mutter, deren Warzen wund werden, lasse ein Drachm von diesem Mittel, das aber fein pulverisirt seyn muß, daß es wie der feinste Staub anfühlt, aus der Apotheke holen, bestreue die wunden Stellen damit, und reibe es mit der Fingerspitze gelind ein, so daß die wunden Stellen ganz mit dem weißen Pulver bedeckt sind, und man gar nichts Wundes mehr sieht.

Die Mutter wird sich nicht allein sogleich nach dem Gebrauch frey von Schmerzen fühlen, sondern die Warzen werden auch, wenn das Mittel alle Stunden und nach jedesmaligem Saugen des Kindes frisch aufgestreut wird, binnen 24 Stunden ganz oder doch größtentheils geheilt seyn, ohne den geringsten Nachtheil für Mutter und Kind.

308.

Mittel gegen die sogenannten Mitesser.

Die unter dem Namen Mitesser bekannten schwarzen Punkte auf der Haut, welche besonders für das weibliche Geschlecht eine drückende Plage sind, werden am sichersten durch folgende Salbe vertrieben: Nimm rothen Präcipitat, frische Butter, gelbes Wachs, von jedem eine halbe Unze. Das Wachs und die Butter werden geschmolzen, und nun der Präcipitat hineingerühret, und mit dem Rühren so

lange fortgefahren, bis die ganze Masse geronnen ist.

Diese Salbe wird dünn auf ein zartes der Größe der Stelle angemessenes Leinwandläppchen gestrichen, Abends aufgebunden, und früh wieder mit lauwarmer Milch abgewaschen.

Damit fährt man so lange fort, bis der Ausschlag verschwindet. Sodann wird die Stirn einige Wochen hindurch täglich mit Seife und Brantewein gewaschen.

Mit der Salbe muß man vorsichtig umgehen und verhüten, daß weder von Menschen noch Thieren davon genossen werde. Es ist auch besser dieselbe in guten Apotheken bereiten zu lassen, als die Verfertigung selber zu übernehmen.

309.

Aus ungesundem Getraide unschädliches Brod zu backen.

Man hat ein Verfahren entdeckt, aus ungesundem Getraide unschädliches Brod zu verfertigen, indem man eine Menge Nesseln in Wasser kochen, und mit diesem Wasser das Brod bereiten läßt. Durch dies Nesselwasser soll alles Schädliche im Getraide aufgehoben werden.

310.

Bierhefe, ein Mittel in Faulfiebern.

Man hat interessante Versuche mit Bierhefe in Faulfiebern gemacht. Kranke, bey

denen

denen Hirschhorngeist, China, Augustura-Rinde, Moschus und andere stark wirkende Mittel nichts mehr halfen, wurden durch Bierhefe vom Tode gerettet. Eine Frau, welche von den besten Aerzten schon für verlohren gegeben war, wurde in der lezten Periode des Faulfiebers durch einen 48stündigen Gebrauch der Bierhefe, mit etwas Wasser verdünnt, gerettet. Mehrere andere Beyspiele haben die Wirksamkeit dieses Mittels bewiesen.

311.

Leder in viel kürzerer Zeit und viel besser gahr zu machen, als bisher geschah.

Man kann das Gerben des Leders um vieles beschleunigen, wenn man die Lohe vorher mit Wasser auszieht, und dann die Felle in dieser Brühe gerbet. Man bedienet sich zu dieser Gerbungsart folgende Methode:

Man füllt mehrere Fässer mit Lohe, und gießt ein Faß Wasser hinzu. Nachdem sich dies Wassers mit den gerbenden Theilen der Lohe geschwängert hat, wird die Brühe abgezapft, und gleich darauf in das zweyte Faß mit frischer Lohe gegossen, um hier noch mehr wirksame Theile auszuziehen. Man bringt sie nun auf das dritte und vierte Faß, bis sie sich auf das stärkste mit dem gerbenden Stoff gesättiget hat.

Diese gesättigte Lohbrühe schüttet man nun in große Fässer, und läßt die vorher zubereiteten Felle zu Ober- und Sohlleder darin senkrecht und zwar so aufhängen, daß sie in einer gewißen Entfernung von einander bleiben, ohne sich zu berühren. Das Gerben der Felle folgt sehr schnell, so daß man auf diesem Wege ein Kalbfell in 4 bis 6 Tagen, und eine Rindshaut in 20 bis 25 Tagen lohjahr erhalten kann. Indessen richtet sich dieser Zeitraum nach der Beschaffenheit der Witterung, indem das Gahrwerden durch die Wärme beschleuniget, durch Kälte aber verzögert wird.

312.

Das Winterobst im Großen über ein Jahr gut zu erhalten.

Um das Obst lange zu erhalten, muß man selbiges auf den Bäumen völlig reif werden und an einem hellen und recht trokkenem Tage abpflücken lassen. Um es im Großen aufzubewahren, muß man vorher kleine Tönnchen in Bereitschaft halten, die recht rein ausgewaschen und völlig wieder ausgetrocknet sind. Man legt sodann das abgebrochne Obst, welches gar nichts schadhaftes hat, behutsam nach einander hinein, bis die Fässer voll sind, und spündet dieselben recht fest zu, damit die Luft abgehalten werde. Hierauf läßt man die Tönnchen an einem trockenem Orte, wo die Luft hin-

durchziehen kann, so lange liegen, bis eine starke Kälte kommt, da man sie dann in ein trockenes Gewölbe oder Keller bringen muß, wo sie vor dem Froste gesichert sind. Etwa um Weinachten werden die Tonnen geöffnet, das Obst mit einem trockenen Tuche abgewischt, und aufs neue wieder behutsam eingepackt: das schadhaft gewordene wird zurückbehalten. Es ist gut, wenn man zur jetzigen Umpackung kleinere Gefäße hat, die man wieder ganz füllen kann. Gegen Ostern kann man diese wieder aussuchen und abwischen.

Da fast jede Sorte ihren besondern Monat zur Reife hat, so thut man wohl, wenn man für jede Sorte ein eigenes Gefäß bestimmt. Zwischen dem Obst lege man getrocknete Holzasche und Hollunderblüthen; nach lezterem nimmt es einen sehr angenehmen Geschmack an.

313.

Eyer für den Winter aufzubewahren.

Man kann die Eyer Jahrelang frisch erhalten, wenn man die Löcherchen in der Schaale vor der Luft schützt. Dies zu bewirken, wasche man die Eyer, wenn sie schmutzig sind, rein, trockne sie wieder ab, und nehme dann eine weiche fette Materie, Butter, Oel, Schaaftalg oder eine Speckschwarte, und bestreiche damit die Eyer so,

daß nicht der geringste Fleck unüberzogen bleibt, das dicke Ende behandle man am sorgfältigsten. Ist dies geschehen, so kann man die Eyer zum Aufbewahren überall hinlegen, wo sie nur vor Frost und einer zu starken Hitze beschützt sind. Kann man sie in solche Schichten stellen, bey welchen man gewiß bleibt, daß nichts vom dem Fett der übrigen abgewischt werde, indem man welche zum Gebrauch nimmt, so ist es desto besser. Auf diese Weise behandelt, kann so leicht keine Veränderung in den Eyern vorgehen, und sie bleiben immer länger als ein Jahr zum Weichsieden gut. Nur muß man darauf sehen, daß die Eyer, welche man mit Fett überzieht, noch frisch sind, denn schon beheckte halten sich nicht. Zum Ausbrüten aber taugen die Aufbewahrten nicht mehr, weil man das Fett nie so ganz wieder von der Schaale abbringen kann, das die Ausdünstung, welcher das Ey zur Entwickelung bedarf, vollkommen werden könnte.

314.

Ein leichtes und sicheres Mittel, die Bettwanzen zu fangen.

Man befestige frische Bohnenblätter mit einer Stecknadel vor dem Schlafengehen auf das Kopfküssen oder Deckbett. Die Wanzen versammeln sich darunter, man

liegt des Nachts in Frieden, und am Morgen nimmt man das Blatt mit den daran hångenden, wie vom Schlafe betåubten Thiere weg, und tödtet sie. Wahrscheinlich lieben die Wånzen die Ausdünstung der Bohnenblåtter und versammeln sich daher unter denselben.

315.

Bewåhrtes Mittel, die Motten von dem Pelzwerk und andern Kleidungsstücken abzuhalten.

Man hat nichts bewåhrter gefunden, um dieses schådliche Insekt zu vertreiben, als Terpentinöl. Mit diesem wird ein Stück Fließpapier, oder ein linnener oder wollener Lappen angefeuchtet, und dieser zwischen die Kleidungsstücke gelegt. Es wird sich keine Motte der Stelle nåhern, und die schon eingenisteten werden durch den Geruch getödtet.

Das Oel macht keine Flecken in die Kleider, theilt aber seinen Geruch ihnen mit, und sie müssen von diesem, ehe sie gebraucht werden, in der Luft wieder gereinigt werden.

316.

Wie man ausfinden kann, ob Leinwand mit schådlichem Kalkwasser weiß gebleicht sey.

Man feuchte einen Theil der gebleichten Leinwand mit Wasser an und gebe dann auf das Abtrocknen Achtung. Zieht sich ein röthliches Råndchen als Grenzlinie zwi-

schen dem trocken gebliebenen und naß gewesenen Theil der Leinwand, so ist man betrogen.

317.

Ein Mittel, leicht Brunnenwasser zu finden.

Man nimmt einen neuen wohl glasurten irdenen Topf, thut ungelöschten Schwefel, Grünspan und weißen Weihrauch, von jedem drittehalb Unzen wohl pulverisirt, in denselben, deckt ihn mit 5 Pfund verlohrner Schaafwolle zu, wiegt ihn genau, und gräbt ihn bey trockener Witterung einen Fuß tief in die Erde, und schüttet den aufgeworfenen Boden über den Topf her.

Nach Verlauf von 24 Stunden gräbt man ihn wieder aus, und wiegt ihn aufs neue. Hat er an Gewicht abgenommen, so ist gar kein Wasser zu finden, hat er indessen zugenommen, so befindet man bey 1 Unze Zunahme an Gewicht das Wasser 75 Fuß tief—bey 2 Unzen 50 Fuß—bey 3 Unzen 37 und einen halben Fuß—bey 4 Unzen 25 Fuß, und bey 5 Unzen 10 und einen halben Fuß tief.

318.

Papier vor dem Feuer zu bewahren.

Alle Leute, die einen Theil ihres Vermögens in Papieren, Obligationen, Banknoten, Manuscripten rc. stecken haben, werden ein Mittel sehr willkommen heißen, das

diesen volle Sicherheit gegen den Brand gewährt, das Feuer mag noch so verheerend seyn.

Man verwahrt dergleichen Papiere gewöhnlich in eiserne Kisten. Allein da das Eisen im starken Feuer zu glühen anfängt, so müssen die Papiere, die es umgiebt, in der Gluth doch verkohlen, wenn sie auch nicht zur Asche verbrennen, und sie werden so unbrauchbar, als wenn sie ganz im Feuer verzehrt würden.

Um auch das Verkohlen zu verhindern, ist es nothwendig die eiserne Kiste mit einem Körper zu umgeben, der die Hitze abhält, und das Glühen des Eisens verhindert.

Ein solcher Körper ist fein gesiebte Asche. Wenn man daher die erste Kiste in eine zweyte größere eiserne setzt, und den Zwischenraum zwischen beyden mit solcher Asche ausfüllt, so wird Alles, was in der kleinen Kiste liegt, sicher seyn, von dem Feuer nicht beschädigt zu werden. Wenn die Aschenrinde 1 Fuß dick ist, so ist das schon hinlänglich: doch handelt man noch vorsichtiger, indem man einen noch größern Raum damit ausfüllt.

Um der Unbequemlichkeit vorzubeugen, jedesmal einen Fuß hoch Asche von der kleinen Kiste zu nehmen, wenn man Papiere

heraus thun will, so legt man statt der blo-
ßen Asche oben einen Sack, der steif mit
Asche ausgestopft ist und als ein Deckel
abgenommen werden kann.

319.

Kräftigeres Brod zu backen.

Mehl mit Kleyenwasser geknetet, macht
nicht allein das Brod kräftiger, sondern ge-
währt auch noch den großen Vortheil, daß
es ein Fünftheil mehr Brod giebt, als das
mit bloßem Wasser eingemengte. Der
Engländer Haggot in Durham hat dar-
über entscheidende Versuche bekannt ge-
macht. Er kochte 5 Pfund Kleye; mit dem
davon abgegossenem Wasser knetete er 56
Pfund Mehl; indem er die gewöhnliche
Quantität Salz und Hefen hinzuthat.
Das Gewicht des Ganzen, ehe es in den
Ofen gebracht wurde, betrug 93 Pfund 13
Unzen; etwa 8 Pfund 10 Unzen mehr, als
die nemliche Menge Mehl mit bloßem Was-
ser eingemengt. Im Backen verlohr es 10
Pfund 5 Unzen. Die nemliche Quantität
Mehl, mit bloßem Wasser eingemengt,
verliert 15 Pfund 11 Unzen. So erhält
man einen reinen Zuwachs von einem Fünf-
theil. Die abgekochte Kleye wird zum
Viehfutter gebraucht.

—

320.

Wider die Unfruchtbarkeit eines Obstbaums.

Man räumt im ersten Frühjahr, ehe der Baum noch treibt, die Erde bis zu den Wurzeln an denselben weg, sucht eine der stärksten aus, stößt sie mit einem scharfen Meißel ab, bindet die Wunde mit Kuhmist zu, und wirft die Erde wieder darauf. Hierdurch verhindert man den überflüßigen Zufluß von Saft, der an dem untragbaren Holz des Baumes bisher schuld war.

321.

Neue Art Kohlen zu machen.

Herr Brune in Frankreich hat ein neues Verfahren erfunden, wie man Holz verkohlt. Man gräbt eine 18 Zoll tiefe Grube. In diese legt man einen eisernen Rost, und auf denselben Eisenblechplatten, welche an einander gefügt und fest verbunden sind. Diese Platten machen die Grundlage des Meilers aus, und müssen genau dem Umkreiß des Meilers anpassen. Dieser wird wie gewöhnlich aufgerichtet, nur daß das Prisma in der Mitte desselben, das bey gewöhnlichen Meilern den Rauchfang ausmacht, hier auch mit Holz angefüllt wird. Ausser der Oeffnung die in die Grube geht, welche als Heerd dient, macht man noch 3 Zuglöcher, die aus dem Innern der Grube aus dem Meiler herausgehen. Eins der-

selben ist der Hauptöffnung gerade entgegengesezt, und die zwey andern sind in gleicher Entfernung von diesem und der Hauptöffnung angebracht. Bey dieser Methode ist der Vortheil, daß weder Brände noch Asche übrig bleiben; der größte Vortheil aber ist der, daß der Ertrag der Kohlen noch einmal so groß ist, als bey den bisher gewöhnlichen Meilern. Das Holz fängt auf einmal Feuer, nicht nach und nach.

322.

Wodurch der üble Geruch aus dem Munde entsteht, und wie er zu vertreiben ist.

Der riechende Athem nimmt, wenn er nicht von hohlen Zähnen oder dem Genuß gewisser Speisen herrührt, seinen Ursprung aus den Schleimdrüschen des Mundes oder der Luftröhre.

Wenn die kleinen Drüschen, aus Mangel an Kraft, die in ihnen enthaltne Masse nicht verarbeiten, sondern in Fäulniß gerathen lassen, so entstehen Schleimstückchen, die, wenn sie ausgeworfen und zerdrückt werden, ärger als der älteste Käse stinken. Wird nun diese stinkende Masse nicht durch den Auswurf fortgeschafft, sondern durch Fäulniß aufgelößt: so wird der üble Geruch verflüchtiget, und theilt sich der eingeathmeten Luft mit. Auf diese Weise wird der Athem riechend. Könnte man nun die

Drüschen des Mundes, der Luftröhre rc. Stück für Stück in Augenschein nehmen, und dann auf diejenigen, die den faulen Geruch verursachen, besonders wirken, so wäre es leicht, das Uebel bald zu heilen. Da dies aber nicht seyn kann, so erfordert die Kur längere Zeit.

Es sind also Mittel nöthig, welche im Stande sind den faulen Geruch zu bändigen, und die Drüschen so zu stärken, daß sie die faulende Masse forttreiben können. Und dazu sind folgende Mittel bewährt gefunden worden:

Man koche einige Löffel Rosmarin, Blüthen und Blätter, mit einigen Messerspitzen voll Myrrhe, und eben so viel Zimmt und Benzoe in 1 Pfund Wein, bis ein Drittheil eingekocht ist; seihe den Abguß durch und nehme von diesem balsamischen Wein oft den Tag über einige Löffel voll in den Mund, auch gurgle man sich zuweilen damit. Um sich einen angenehmen Athem zu verschaffen, kann man auch Mastix des Morgens früh und zuweilen am Tage kauen; dieses Mittel verschafft zugleich weiße Zähne und gutes Zahnfleisch.

Häufiger Gebrauch des Schnupftobacks verursacht meistens einen üblen Geruch des Mundes. Seine Beitze erschlafft die Drüsen und bewirkt Stockung in denselben.

323.

Mittel, die Tragknospen und Blüthen der Obstbäume gegen das Erfrieren zu sichern

Man halte das Blühen der Bäume im Frühjahr so lange zurück, bis wahrscheinlich keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind. — Um dieses zu bewirken, lege man im Februar oder März, wenn die Erde noch tief gefroren ist, Mist etwas tief um die Bäume, und lasse diesen so lange liegen, bis keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind.

Wenn nun die andern Bäume, um welche kein Mist liegt, bereits blühen, so sind die mit Mist umlegten noch ganz zurück, weil der Boden unter ihnen nicht aufthauen kann. Nun nehme man den Mist weg, und setze den noch gefrornen Boden der milden Witterung und der Sonne aus. Durch schnelles Treiben werden diese nun den früher blühenden nachkommen und reichliche Früchte bringen. Der nemliche Erfolg läßt sich erwarten, wenn man bey einem der letzten starken Winterfröste Eis um die Bäume legt, dieses mit Mist bedeckt, es alsdann entblößt und wegnimmt, wenn dem Treiben und Blühen der Bäume keine Gefahr mehr drohet.

324.

Mittel, die vom Frost gelittenen Bäume zu erhalten.

Folgendes dem Anschein nach sonderbare Heilmittel, für die von einem harten Winter krank gewordenen Aepfel- und Birnbäume, ist in einigen Gegenden mit gutem Erfolg gebraucht worden:

Man schält ihnen die ganze Rinde rein ab, 14 Tage vor oder nach Johannis, wo die Bäume in den zweyten Saft treten, und zwar von unten bis zur Krone. Man macht zu dem Ende oben und unten mit einem scharfen Messer rund herum einen Einschnitt, und schneidet die Rinde an beyden Seiten schräge nach oben zu ab, damit das Wasser ablaufen und nicht in die Rinde einziehen kann. Hierauf wird die Rinde Stückweis bis auf den blanken Stamm rein abgezogen. Der Baum behält einen klebrigen Saft, welcher in einigen Tagen gerinnt, und daraus innerhalb 2 bis 3 Wochen eine ganz neue frische Rinde entstehet. Wenn der Baum abgeschält ist, wird er einige Tage mit Matten oder Decken behangen, weil ihm die Sonnenhitze schädlich ist, und den Saft zu zeitig trocknen würde. Während der ganzen Kur ist keinem Baume, an dem dies Heilmittel versucht wurde, weder am Laube, noch an dem angesezten Obste der geringste Nachtheil anzusehen

gewesen; vielmehr standen sie bald darauf mit der jungen Rinde ganz gesund und frisch und kraftvoll da. Jedoch ist hierbey zu bemerken, daß diese Kur beym Stein-Obst nicht anwendbar ist.

325.

Den Schaden, welcher durch nasse Witterung für die Baumblüthe entsteht, zu verhindern.

Fällt zur Blüthzeit Nebel oder Regenwetter ein, so muß man die Bäume des Tages einigemal recht stark abschütteln. So lange der Saamenstaub naß und schwer ist, kann ihn die Luft nicht zum Keim führen, um ihn zu befruchten: Hat er aber bey seiner Reife nur einen Augenblick, da er trocken und leicht ist, so kann er seiner Bestimmung entsprechen.

Es ist daraus zu erklären, warum ein Baum in manchen Jahren auf der einen Seite Obst hat und auf der andern nicht. Zur Blüthezeit war Regenwetter, der Wind traf nur die eine Seite, die andern nicht, und der nasse Saamenstaub auf dieser konnte nicht zum Aufflug kommen.

326.

Dunkle Fenster wieder hell und klar zu machen.

Man nimmt Walkererde oder Fullererde, die aber ganz ohne Sandkörner und so trocken seyn muß, daß man sie zu Staub stoßen kann, streuet diese auf die alten Fen-

ster, reibt sodann über denselben mit einem linnenen Lappen her, und wiederholt dies ein paar Mal.

327.

Mittel zur Erhaltung der Pfirschen-Bäume.

Da die Klage so allgemein ist, daß die Pfirschenbäume bey uns nicht recht gedeihen wollen, so wird es nützlich sein, hier ein Mittel bekannt zu machen, wodurch diese Bäume erhalten werden können, wie es sich durch wiederholte Versuche bestätigt hat.

Und dieses Mittel besteht in folgender Verfahrungsart:

Erstens—Im Monat April, nachdem der Frost aus der Erde ist, nehme man die Erde von dem Stamm bis zur Hauptwurzel rund umher weg, spüre die Würmer nach, und tödte selbige mit einem Streifen Fischbein. Darauf mische Lehm, frischen Kuhmist und ausgekochte Asche, von jedem gleich viel zusammen; oder man kann auch den vierten Theil guter getrockneter Asche nehmen, und solche statt der ausgekochten Asche darunter mischen, und daraus einen Mörtel machen, womit man nun die bey dem Tödten der Würmer verursachten Wunden des Baumes wenigstens einen Zoll dick bedeckt, und dann die Erde wieder gehörig um den Baum bringt.

Zweytens—Sobald als die Pfirschenbäume anfangen zu blühen, und wenn Thau darauf liegt, so streue man mit einem kleinen Spaten trockene Asche auf den Baum, und wenn dies 3 bis 4 Mal im Frühling geschieht, so bewahrt es die Früchte und beschützt den Baum, daß er keinen Gummi verlieret. Wenn durch Unfall die Asche nicht alle Aeste verwahrt hat, so daß sie Auswüchse bekommen, dann schneide man selbige weg; thut man dies nicht, so werden sie verwelken und verursachen, daß der Baum und die Früchte ungesund werden.

Drittens—Zu einiger Zeit im Monat September fange man an, in kleinen Portionen die Blätter und die Erde um den Stamm herum weg zu nehmen, so daß er Ausgangs November bis an die Hauptwurzel von aller Erde entblößt ist—wo es sich treffen kann, daß man in 1 bis 2 Jahren zuweilen wieder einen Wurm antrifft, wenn dieser aber früh vernichtet wird, so schadet er dem Baume nicht; die Wunde wird sehr bald durch obigen Mörtel ausheilen.

Viertens—Wenn man irgend einen von den Pfirschenbäumen bemerkt, dessen Blätter gelb werden wollen, so werfe man gesiebte Asche auf den Baum, während die Blätter naß sind, und in weniger als einer

Woche werden die Blätter des Baumes wieder grün und blühend werden.

328.

Ein einfaches Mittel, um einigerley Obstbaum zur Blüthe und zum Fruchttragen zu bringen.

Man nehme ein scharfes Messer, schneide damit die Rinde desjenigen Astes durch, der tragen soll, und nicht weit von dem Platze, wo er mit dem Stamm verbunden ist; oder wenn es nur ein kleiner Zweig ist, so schneide man nahe an der Stelle, wo er mit dem größern Ast zusam̃enhängt. Der Schnitt muß rund um den Ast herum gehen, in einem Zirkel, und muß ins Holz eindringen. Ein viertel Zoll breit von dem ersten Schnitt schneide man zum zweyten Mal, gerade so wie das erste Mal; nunmehr schäle man die Rinde zwischen den beyden Schnitten ab, so daß selbst die dünne Haut, welche unmittelbar auf dem Holze liegt, herunterkömmt, damit durchaus keine Verbindung zwischen der getheilten Rinde bleibt, und das nackte bloße Holz einen viertel Zoll breit weiß und glatt zu sehen ist. Aber dieser Ring, wodurch die Bäume zum Tragen gebracht werden sollen, muß zu rechter Zeit geschnitten werden, das heißt, wenn die Natur die stark angeschwollenen Knospen zum Aufbrechen in Blüthen treibt. In eben dem Jahre noch bildet sich

eine Verhärtung an dem Rand des Ringes, an beyden Seiten, und die Verbindung der Rinde, welche unterbrochen war, wird wieder hergestellt ohne Nachtheil für die Bäume oder Aeste, welche geschnitten wurden. Durch dieses einfache aber künstliche Mittel, um einen Fruchtbaum tragen zu machen, entstehen folgende sehr wichtige Vortheile:

1stens—Man kann einigerley junge Bäume zum Tragen bringen, von denen man nicht weiß, was für Frucht sie tragen, und man kann es auf diese Art früher ausfinden, ob sie guter Art sind, und ob solche Bäume bleiben können oder gezweigt werden müssen.

2tens—Man kann dadurch mit Gewißheit Obst bekommen von jeder guten Sorte, welche man im nächsten Jahr zu erhalten wünscht.

3tens—Diese Methode wird sehr wahrscheinlich dazu dienen, den Ertrag des Obstes im Lande bedeutend zu vermehren. Die Aeste, welche auf solche Weise operirt werden, hängen voll Früchte, dahingegen diejenigen, welche nicht geringelt worden sind, oft gar keine oder nur sehr wenige haben. Diese Würkung ist leicht zu erklären aus der Theorie von dem Steigen der Säfte—Denn wenn der Saft langsam in

den Baum steigt, so bringt er Fruchtknospen hervor, welches der Fall bey alten Bäumen ist; und wenn der Saft schnell aufsteigt, so bringt er Holz oder treibt Schößlinge hervor, wie es der Fall bey jungen Bäumen ist.

329.

Haus- und Reise-Apotheke.

Es giebt in jedem Hause eine Menge der besten Arzneymittel, ohne daß es jemand weiß. Bey schnellen Fällen, auf dem Lande, auf Reisen, gerathen wir oft in die allergrößte Verlegenheit, blos weil keine Apotheke in der Nähe ist, wir schicken oft Stunden weit darnach, die Zeit der Hülfe geht unterdessen vorbey, und wir wissen nicht, daß wir dasselbe oder wenigstens ein ähnliches Mittel im Hause hatten, dessen Kenntniß einen Menschen das Leben hätte retten können. Jede Haushaltung, sie sey noch so klein, ist als eine Apotheke anzusehen, und alle die Dinge, die wir zum gewöhnlichen Leben und zu unsrer Nahrung brauchen, lassen sich auch nach Umständen als Arzneymittel benutzen. Es ist daher Pflicht, solche Kenntnisse zu verbreiten, um in leichten oder auch in gefährlichen Fällen, wo oft eine halbe Stunde Verzug über das Leben eines Menschen entscheidet, die Mittel zu finden, die uns vor den Augen

liegen, die wir aber oft nicht sehen, blos weil wir glauben, alles Heil müsse aus der Apotheke kommen, ein Vorwurf, der selbst manche Aerzte trifft.

Hier also die Hausmittel, die wir überall, selbst in der geringsten Hütte antreffen.

Zucker.

Er ist gewiß eins der ersten Stücke in unserer Hausapotheke, so mannigfaltig sind seine Kräfte, und so vielfach seine Anwendung in mancherley Zufällen. Er ist ein Salz, und hat die nützlichen Eigenschaften aller Salze in Krankheiten, zugleich aber nährt er auch, und hat folglich bey weitem nicht die schwächenden und den Magen angreifenden Eigenschaften anderer Salze.

Zucker ist eins der besten kühlenden Mittel. Nach Erhitzungen des Körpers ist nichts beßer, als eine Unze Zucker, in einem Glase Wein aufgelöset, getrunken. Eben so in Fiebern und hitzigen Krankheiten, besonders auch nach heftigen Affekten, nach Aerger, Schrecken, Zorn, wo er noch das Gute hat die dadurch erregte Galle zu dämpfen und auszuleeren.—Auch kann er als Zusaz zu erhitzenden Dingen, ihre erhitzende Kraft vermindern, so z. B. Kaffee, mit viel Zukker getrunken, ist weniger erhitzend, als wie ohne denselben. Zucker löset den Schleim auf. Es ist ein Vorurtheil, daß Zucker

Schleim mache; das thut er blos bey häufigem lange fortgesetztem Gebrauche durch Schwächung, die er endlich dem Magen zuziehen kann. Aber seine nächste Wirkung ist auflösend; daher bey Verschleimung des Magens, der Brust, Röcheln, Husten mit fehlendem Auswurf ist nichts heilsamer, als die eben angegebene Zuckerauflösung fleißig zu trinken. Zucker reinigt den Magen und den Darmkanal und purgirt, wenn man ihn reichlich nimmt. Er dient daher bey allen Ueberladungen und Unreinigkeiten des Magens. Nach einer sehr starken Mahlzeit sind sehr oft durch eine Unze Zukker in Wasser aufgelößt, alle Beschwerden vergangen.

Weinessig.

Dies ist ein großes vielfach nützliches Mittel: Bey allen Vergiftungen von betäubenden Substanzen ist es das kräftigste Gegengift, wenn man viel Essig trinkt und auf Kopf und Magen Essig aufschlägt. — Bey Ohnmachten ist es besser, als alle andern Riechsalze und Riechwasser, Essig vor die Nase zu halten, und mit Essig Schläfe, Gesicht, Hände und Füße umschlagen zu lassen und zu waschen. — Bey allen faulichten Krankheiten, oder wo etwa üble Dünste im Zimmer entstehen, ist nichts besser, als fleißig mit Weinessig zu sprengen,

aber nicht wie man gewöhnlich thut, ihn auf glühende Kohlen oder den Ofen zu spritzen, wodurch der Dunst ungesund und nachtheilig wird.—Bey allen Fiebern mit großer Hitze und bey Blutstürzen ist Wasser mit Weinessig vermischt, ein sehr gutes Getränk.

Seife, Holzasche, Lauge.

Diese Körper gehören zusammen, weil sie alle ihre Kräfte von dem Laugensalze haben. Man kann sie daher mit Nutzen bey der Arsenik-Vergiftung und Sublimat-Vergiftung gebrauchen, doch so, daß immer in großer Menge Milch dazwischen getrunken werde. Auch ist es bey Krätze und andern hartnäckigen Ausschlägen ein sehr dienliches Mittel, die Stellen recht fleißig mit einem starken Seifenwasser lauwarm abzuwaschen.

Milch.

Ein unschätzbares Mittel! Bey jeder Vergiftung von scharfen, besonders mineralischen Substanzen, das Hauptmittel. Da muß der Kranke immer so viel Milch trinken, daß es im eigentliche Verstande überläuft; auch müssen Umschläge davon auf den Unterleib gemacht werden.

Milchrahm, Butter, Oel.

Als milde Fettigkeit ist Rahm und Butter von mannigfaltigen Nutzen, nur muß solche

frisch geschlagen seyn, denn sobald ein Fett alt oder ranzigt wird, hört es auf ein linderndes Mittel zu seyn, und es wird vielmehr reitzend, so daß man mit recht ranzigtem oder geröstetem Fett die Haut, so gut wie mit spanischen Fliegen, entzünden und den Magen zum Brechen reitzen kann. Auch darf es zu dieser Absicht nicht gesalzen seyn. Ist es also frey von diesen Eigenschaften, so läßt sich Rahm und Butter sehr gut in der Geschwindigkeit, anstatt jeder erweichenden Apothekersalbe äußerlich anwenden, in allen Fällen, wo innere Schmerzen, Krämpfe, Zusammenschnürungen, heftige Anspannungen der Fasern zu besänftigen sind. Da reibe man nur Butter und Oel lauwarm und lange ein, und es wird ziemlich dasselbe thun, was alle zusammengesezten Apothekersalben von erweichender Art thun können.

So ist auch folgende Brandsalbe zu empfehlen, die in allen Fällen von Verbrennung, besonders mit aufgezogener Oberhaut, das geschwindeste und beste Mittel ist, und man weiß von welcher Wichtigkeit es ist, solche grausame Schmerzen, besonders bey großen verbrannten Stellen, geschwind und wirksam zu lindern, denn es sind Beyspiele bekannt, wo durch Verspätung schleuniger Hülfe, oder daß man gar

aus Unwissenheit Branntwein, Seife und reitzende Mittel auflegte, die fürchterlichsten Schmerzen, die heftigsten Zuckungen, und sogar der Tod erfolgte. Die Brandsalbe wird auf folgende Art bereitet:

Man mische zu gleichen Theilen gutes Baumöl (in Ermangelung dessen auch frisches Leinöl), Eyweiß und Milchrahm unter einander, bestreiche damit recht dickleinene Lappen und bedecke damit alle verbrannte Stellen. Recht oft müssen die Lappen wieder abgenom̄en und von neuem bestrichen werden.

Bey Vergiftungen ist der innerliche Gebrauch des Oels und auch der Butter, in Wasser aufgelöset, nicht genug zu empfehlen. Es kann mit dem Milchtrinken verbunden werden, so daß man davon etwa alle Viertelstunden eine halbe Tasse genießt. Das beste Oel zum medizinischen Gebrauche ist das, was am frischesten und kalt ausgepreßt ist, übrigens sind die fetten Oele sich ziemlich gleich, doch sind das Leinöl, Mandelöl und Monöl zu obiger Benutzung am besten.

Bey dem Stich der Bienen, Wespen, und anderer ähnlicher Insekten giebt es kein zuverläßigeres und schnelleres Mittel, als die Stelle eine Viertelstunde lang mit Oel zu reiben. Selbst bey dem Biß gifti-

ger Schlangen ist es gleichfalls das beste Mittel, nicht allein die Stelle des Bisses, sondern das ganze Glied anhaltend mit warmen Oele zu reiben. Man hat Beyspiele, wo gar nichts weiter gebraucht wurde, und der giftige Biß hatte keine üble Folgen.

Habergrütze, Gerstengraupen.

Man kocht einen dünnen Schleim mit Wasser davon ab, wobey es aber besser ist, sie nicht klar zu stoßen, weil sonst zu viel mehlichte und grobe Theile aufgelöset werden. Ein solcher Hafer- oder Graupenschleim ist von mannigfaltigem Nutzen bey Husten, Durchfällen, krampfhaften Erbrechen, bey Koliken, bey Magenkrämpfen, schmerzhaften Uriniren, bey der Ruhr, und zu Klystiren.

Das Klystir.

Dieß gehöret unter die wichtigsten und allgemeinsten Hausmittel, und es ist selten ein Haus, wo man nicht so wohl die Ingredienzien als die Mittel es anzuwenden finden sollte. Zu einem gewöhnlichen Klystir braucht man nichts weiter zu nehmen, als zwey Eßlöffel voll Hafergrütze, oder Graupen, oder Leinsaamen, und eben so viel Kamillenblumen oder Hollerblumen; dieß kocht man mit 4 Tassen voll Wasser ab, und setzt sodann zwey bis drey Eßlöffel

Leinöl oder Baumöl und zwey Theelöffel voll Kochsalz hinzu. Sind es kleine Kinder, so nimmt man von allem nur etwa die Hälfte und statt des Salzes eben so viel Zucker. Die Anwendung geschieht freylich am besten durch eine Spritze, und es sollte in jeder guten Haushaltung ein solches Instrument vorhanden seyn. In Ermangelung dessen aber und in der Geschwindigkeit dient auch eine Rinds- oder Schweinsblase, an die man ein Röhrchen bindet. Bey der Einfüllung ist zu bemerken, daß die Flüßigkeit nur ganz lauwarm (wie etwa frisch gemolkene Milch) seyn darf, und daß man nach dem Einfüllen alle Luft, die oben über der Flüßigkeit steht, herausdrücken muß. Die Anwendung selbst kann jeder Mensch machen. Sie bestehet darin, daß sich der Kranke auf die rechte Seite legt, und man nun das vorher mit Oel bestrichene Röhrchen 1 bis 2 Zoll weit in den Mastdarm vorsichtig einschiebt, sodann mit der linken Hand das Röhrchen festhält, und mit der rechten den nöthigen Druck giebt.

Dies Mittel ist eins der sichersten und wohlthätigsten Hausmittel, denn es kann nie schaden, und schafft in allen Krankheiten, wo nicht Hülfe, doch wenigstens Erleichterung. Vorzüglich nützlich ist es bey allen Kinderkrankheiten, wo man oft weiter

gar nichts nöthig hat, und wo man Nervenzufälle und Krämpfe verhüten kann, bey Verstopfung des Unterleibes, bey Koliken, hartnäckigem Erbrechen, Rückenschmerzen, im Anfange hitziger Fieber.

Wasser, kaltes und warmes.

Beydes ist ein gutes Heilmittel.

Das kalte Wasser dient bey allen Verletzungen von Fall und Quetschung. Macht man da gleich vom Anfang an fleißig recht kalte Umschläge, die, so oft sie warm werden, wieder erneuert werden müssen, so verhütet man die Geschwulst, das Blutunterlaufen, und manche üble Nachfolgen und dergleichen. Auch ist es äußerlich aufgeschlagen, ein gutes Mittel bey Verblutungen.—

Lauwarmes Wasser ist eins der allgemeinsten Besänftigungsmittel, sowohl innerlich als äußerlich angewendet. Innerlich getrunken, wozu man es am besten mit etwas Hollunder - oder Kamillen-Blüthen abbrühet, kann es bey allen Krämpfen des Magens, der Gedärme, Koliken, Erbrechen, Kopfweh aus dem Magen mit Nutzen angewendet werden.

Das Fußbad.

Auch ein allgemeines Mittel. Es dient vorzüglich bey Kopfweh, Schwindel, Ohrenbrausen, Betäubung, heftigen Anfällen

von Engbrüstigkeit oder Erstickung, Brustschmerzen, Magenkrämpfen, Koliken, Rükkenschmerzen, nach Erkältung und bey heftigen Antrieb des Blutes nach Kopf und Brust, auch bey Unterdrückung und schmerzhaften Zufällen der weiblichen Periode. — Nur beym fließenden Schnupfen ist es nicht rathsam.

Aber wenige Menschen verstehen ein Fußbad zu brauchen, wie es nützlich ist. Nimt man es zu warm oder zu lange, so kann es statt zu beruhigen, erhitzen und reizen. Die Regel ist also diese: Das Wasser wird mit zwey Händen voll Kochsalz vermischt, oder bey dringenden Fällen mit einer Unze gestoßenen Senfsaamen abgekocht, und nur ganz lauwarm (etwa wie frisch gemolkene Milch) genommen. Man setzt die Füße bis an die Waden hinein, bleibt nur eine Viertelstunde lang darinn, reibt sie dann mit einem wollenen Tuch ab, und vermeidet darauf alle Erkältung derselben, daher es am besten ist, wenn man sich gleich nachher zu Bette legt.

Leinsaamen, Leinkuchen.

Ist sehr gut zu brauchen, wo man erweichende Umschläge nöthig hat, z. E. zur Erweichung entzündlicher Verhärtungen, bey innern Schmerzen und Krämpfen. Man

läßt zerstoßenen Leinsaamen oder Leinkuchen, nebst etwas Hollerblumen in Milch abkochen, daß es ein dicker Brey werde, diesen schlägt man in Leinwand ein, drückt die Feuchtigkeit heraus, und legt ihn lauwarm über.

Auch kann man von Leinsaamen einen heilsamen Thee machen, wenn man einen Eßlöffel voll ganzen Leinsaamen mit vier Tassen kochendem Wasser abbrühen läßt, und des Geschmackes wegen einige Tropfen Zitronensaft in jede Tasse tröpfeln läßt. Dieser Thee dient bey krampfichtem trocknen Husten, beym Bluthusten, bey Koliken, besonders bey Nierenschmerzen, Urinbrennen und erschwertem Urinabgang.

Senf, Meerettig und Pfeffer.

Senf und Meerettig dienen hauptsächlich zur Bereitung des so nützlichen Senfpflasters, welches bey heftigen Kopf- und Zahnschmerzen, Schwindel, Ohrenbrausen, Betäubung, Brust- und Magen-Krämpfen, Engbrüstigkeit, Erstickungen, Leib- und Rückenschmerzen, eins der geschwindesten Erleichterungsmittel ist, ja in manchen dringenden Fällen, als Schlagflußartigen Zufällen und Bruststickungen das Leben retten kann. — Es wird so bereitet: Man stößt 1 Unze Senfsaamen klar, mischt einen Eßlöffel voll geriebenen Meerettig und so

viel Sauerteig und ein wenig Eßig dazu, daß es eine Pflasterartige Masse wird; diese streicht man auf Leinwand in der Größe einer Hand, und legt sie entweder auf den Oberarm oder auf die Wade. Man läßt es nicht länger liegen, als bis der Kranke, der sie braucht, anfängt ein beträchtliches Brennen zu empfinden. Jezt nimmt man es ab, und wäscht mit warmen Wasser die auf der Haut hängenbleibenden Theile des Teiges ab. Sollten hinterdrein noch heftige Entzündungen und Schmerzen entstehen, so ist das beste Linderungsmittel süßen Milchrahm, oder frische Butter darauf zu streichen. — Sollte der Fall dringend und eine schnelle Wirkung des Mittels nöthig seyn, so braucht man nur geriebenen Meerettig auf die Haut zu binden, welches in wenigen Minuten ein sehr heftiges Brennen erregt.

Der Pfeffer ist besonders als eins der besten magenstärkenden Mittel zu empfehlen, nur nicht gestoßen, weil er dann zu sehr erhitzt. Alle Morgen nüchtern 8 bis 10 ganze Pfefferkörner zu verschlucken und es Monate lang fortzusetzen, ist eine der besten Magenstärkenden Kuren bey langwierigem Mangel des Apetits, Blähungen, langsamer Verdauung, anhaltender Magenverschleimung und dergleichen.

Wein, Brantwein.

Wein ist das größte Stärkungs- und Belebungsmittel, und kann daher bey großer Schwäche, Ermüdung, Traurigkeit, bey Ohnmachten oder Krankheiten die von Schwäche herrühren, am schnellsten die Kräfte heben. Doch ist die Anwendung in Krankheiten immer etwas mißlich, und darf nicht ohne des Arztes Bestimmung gemacht werden. Nur allein bey Ertrunknen, Erfrornen, Erstickten, und dergl. kann man immer, wenn sie wieder zu schlucken anfangen, etwas Wein einflößen. — Im Fall man bedenken trägt Wein trinken zu lassen, so kann man doch Hände Füße und Gesicht damit waschen, welches auch ungemein stärkt.

Bey äußerlichen Quetschungen und Stößen, ist das Waschen mit Wein sehr gut; sind Kinder stark gefallen, so ist es sehr zu rathen, sobald als möglich den ganzen Körper mit warmen Wein zu waschen, weil sonst der Grund zum Auswachsen oder einer andern Krankheit gelegt werden kann. So auch dient das tägliche Waschen mit lauwarmen Wein bey Kindern, welche Anlage zur englischen Krankheit zeigen, und das Laufen nicht lernen wollen.

In Ermangelung des Weins kann der Brantwein, mit 4 Theilen Wasser vermischt, in solchen Fällen benutzt werden.

Kamillen-Blumen — Hollunder-Blumen — Majoran — Krausemünze — Melissen — Pfeffermünze — Malven.

Diese Kräuter sollten in jeder Haushaltung gepflanzt und vorräthig gehalten werden, denn sie sind von mannigfaltigem Nutzen. Die Hollunderblüten als Thee nach Erkältungen und bey Katarrhen, die Kamillenblüthen, Melisse, Krausemünze und Pfeffermünze als Thee bey Magenschwächen, Krämpfen, Ohnmachten, Schmerzen — die Malven bey Halsentzündungen zum Thee und Gurgeln. — Auch dienen sie äusserlich zu Umschlägen und Kräuterkissen bey Flüssen, örtlichen Schmerzen, Rothlauf, Gicht und Krämpfen.

Wolle, Flanell, grünes Wachstuch.

Eins der besten und sichersten Hausmittel bey Gichtischen und Rheumatischen Zufällen. Man umwickelt die leidenden Theile mit gekämmter Wolle oder Flanell (erstere hat auch wegen ihrer natürlichen Fettigkeit Vorzüge). Hilft das nicht, so wickelt man grünes Wachstuch oder Wachstaffet darum.

330.

Einen guten Vogelleim zu machen.

Man sammle zur Herbstzeit eine Partie frische Misteln, (Viscum) es sey von Aepfelbäumen, Eichen oder Buchen; schabe dann

das Grüne von diesen Misteln ab, bis auf die weiße Haut, und thue solches in ein wenig Wasser in eine Schüssel, und mache dann das klebrige leimige Wesen also ab in dem Wasser, damit es nicht anklebet, so wird man einen sehr feinen zähen Leim erlangen, unter welchen man denn etwas Schusterpech noch nehmen muß, und beydes über einem kleinen Kohlenfeuer in einem Scherben zusammenfließen lassen; so wird daraus der beste Vogelleim, der dann an frische birkene Ruthen gestrichen, die besten Leimruthen giebt, Vögel damit zu fangen.

331.

Abgeschossenen Kleidern die vorige Farbe wieder zu geben.

Es ist etwas gewöhnliches, daß Kleider von Tuch an einigen Stellen verschießen, und dadurch ein scheckiges Ansehen bekommen. Man kann diesen Uebelstand auf folgende Art sehr gut abhelfen: Man schneidet eine Handvoll Flicken von dem nämli- Tuch so klein als möglich, macht eine starke Lauge von Buchenholzasche, seihet etwa ein Peint davon durch ein reines Tuch, und läßt die geschnittene oder gehackte Flicken in derselben etwas kochen. Hierdurch wird alle Farbe aus den Flicken ausgezogen und die Lauge dagegen gefärbt. Man taucht in dieselbe einen reinen Schwamm oder einen wollenen Lappen, und bestreicht die ab-

geschossenen oder sonst beschädigten Theile des Kleides damit, wodurch dieses vollkommen wieder hergestellt wird.

332.

Wie man die Güte des Schießpulvers erkennen kann.

Man füllet einen Fingerhut mit Schießpulver an, und stürzet ihn auf einem recht trockenen Papier so um, daß es ein hohes Häufchen giebt. Dieses Häufchen zündet man mit einem glimmenden Hölzchen, mit welchem man es leicht berühret, an. Wenn das Schießpulver sehr gut ist, so brennt es den Augenblick ab, und macht auf das Papier keinen andern Eindruck, als einen runden perlfarbenen Flecken; wenn es aber schlecht ist, so verbrennt es das Papier. Die mittleren Stufen dieser beyden Extremitäten zeigen die mittlere Güte des Pulvers an. Pulver, welches das Papier nur wenig verbrennt, ist besser als jenes, welches dasselbe stark verbrennt. Pulver, welches das Papier nur schwarz macht, ist besser als Pulver, welches das Papier verbrennet. Man kann hieraus auch erkennen, ob in der Mischung des Schießpulvers gefehlt worden ist, oder nicht. Wenn das Pulver das Papier schwarz macht, so enthält es zu viel Kohlen; wenn es gelbe Flekken zurück läßt, so hat es zu viel Schwefel. Wenn es auf dem Papier kleine Körner

wie Stecknadelköpfe zurück läßt, so muß man Feuer daran bringen, und wenn sie dann schmelzen, so ist es Salpeter und ein Zeichen, daß der Pulversatz nicht genug ausgestoßen worden ist; schmelzen sie aber nicht, so ist es Kochsalz, und der Salpeter war folglich nicht recht gereiniget.

333.

Eine Tinktur, durch welche ein ächter Goldstrich auf dem Probierstein zu erkennen ist.

Ein fein gearbeiteter Tomback giebt auf dem Probierstein einen Strich, der sich von dem Goldstrich durch das bloße Ansehen nicht unterscheiden läßt. Um sich hierin nicht betrügen zu lassen, hat man folgendes Mittel: Man nehme 2 Unzen Grünspan, 2 Unzen Salmiak, 1 Drachm gebranntes Kupfer, 1 Drachm Salpeter, reibe alles fein, und gieße destillirten Weineßig darüber, welcher sich davon grün färben wird. Mit dieser Tinktur bestreicht man den vermeintlichen Goldstrich. Sie nimmt alles weg, was nicht Gold ist. Das ächte Gold aber bleibt stehen.

334.

Zinnasche zu machen.

Man kann die Zinnasche auf mancherley Art bereiten. Gemeinhin thut man Zinn in einen eisernen Löffel, läßt es schmelzen, und bringt es zum Glühen. Es erzeugt

sich hierbey auf der Oberfläche ein graues Pulver, welches man mit einem kleinen eisernen Löffel zurückschiebt, und womit man so lange fortfährt, bis sich alles Zinn in ein solches Pulver verwandelt hat. Dieses Pulver bringt man auf einen Scherben und setzt eine Muffel darüber, oder sorgt auf eine Art dafür, daß weder Kohle noch Asche hineinfallen kann, und läßt es auf einem Kohlenfeuer eine halbe Stunde glühen, wobey man es von Zeit zu Zeit mit einem eisernen Hacken umrührt. Hierauf nimmt man den Scherben heraus, läßt ihn kalt werden, zerstößt den Zinnkalk in einem eisernen Mörser, und siebt ihn durch.

Dieses durchgesiebte Pulver bringt man dann nochmals mit eben der Vorsicht, daß nichts hineinfalle, wie zuvor, auf einen Scherben, und läßt es, indem man es bisweilen umrührt, sechs bis sieben Stunden lang glühen, wodurch es eine schöne weiße Farbe bekommt, und eine ziemliche Härte annimmt. Man nimt alsdann den Scherben aus dem Feuer, und läßt die Zinnasche erkalten.

335.

Eine Münze in einem Augenblick in einer Nußschaale zu schmelzen.

Man mischt 3 Theile gereinigten Salpeter, einen Theil Schwefel, einen Theil fein-

feingestoßene gemeine Sägespäne untereinander, füllet mit diesem Pulver eine halbe Nußschaale zur Hälfte an, legt ein Stückchen Geld, z. B. ein Fünfpensstück oder einen Cent darauf, füllet alsdann die Nußschaale mit dem Pulver vollends hoch an, und hält alsdann ein brennendes Papier daran. Das Pulver wird sich sodann lebhaft entzünden, und wenn es abgebrannt ist, wird man die Münze in ein Klümpchen zusammengeschmolzen finden.

Eine nothwendige Bedingung hierbey ist, daß alle obigen Ingredienzien vollkommen getrocknet sind, ohne welche Vorsicht der Versuch fehlschlägt. Wenn die Münze die innere Seite der Nußschaale berühren sollte, so muß man sie zuvor krum biegen, damit sie überall von dem Pulver bedeckt werde.

336.

Die Risse in einem eisernen Ofen geschwind und fest zu verstreichen.

Wenn man einen Riß an einem Ofen bemerkt, wodurch Feuer und Rauch in das Zimmer dringt, so kann man selbiges in der Geschwindigkeit dadurch abhelfen, daß man gleich viel Theile Asche mit Salz und ein wenig Wasser zu einem Teig macht, und den Riß damit bestreicht. Es ist gleich viel, ob der Ofen kalt oder warm ist.

337.

Holz auf Mahagonyart zu beitzen.

Diese Beitze hat verschiedene Grade, so wie auch das Holz selbst von verschiedener Art und von verschiedenen Zwischenfarben von rothbraun und purpurbraun ist, je nach dem Alter und Beschaffenheit des Holzes.

Zu einem lichten Braun nehme man ein halbes Pfund Färberröthe und ein viertel Pfund Gelbholz, und koche beydes in einem Quart Wasser eine halbe Stunde lang. Das Holz, welches gebeitzet werden soll, wird mit dieser Brühe überstrichen, während sie noch kochend heiß ist, und man wiederholt das Ueberstreichen so oft, bis man die verlangte Farbe herausgebracht hat. Diese Beitze hat alle Aehnlichkeit von einem neuen Mahagonyholz.

Eben diese Wirkung erhält man, wenn man pulverisirte Curcume und Drachenblut von jedem eine viertel Unze, mit 6 Unzen nicht allzustarken Brantwein übergießt, die Mischung unter öfterem Umschütteln in einem verstopften Glase drey bis vier Tage stehen läßt, und dann mit der Flüßigkeit das Holz anstreicht.

Das Verhältniß der Curcume und des Drachenbluts ist willkührlich, je nachdem man die Beitze gelber oder röther haben will, oder je nach em das Holz schon an sich brauner oder weißer ist.

Zu einer dunklen Mahagonyfarbe nehme man obige Abkochung von der Färberröthe, nur mit dem Unterschied, daß man hier statt des Gelbholzes, Kampeschenholz gebraucht. Wenn man mit dieser Brühe das Holz angestrichen hat, so löse man eine halbe Unze gereinigte Pottasche in einem Quart Wasser auf, und überstreiche leicht damit das gebeitzte Holz, wenn es trocken geworden ist.

Zwischenarten von diesen Beitzen lassen sich leicht dadurch erhalten, wenn man diese Ingredienzien in verschiedenen Verhältnissen mit einander vermischt.

338.

Schwarzes Ebenholz nachzumachen.

Die gewöhnlichste Art ist, daß man dazu Birnbaumholz oder ein anderes hartes und glattes Holz in Allaun mit Spänen von Brasilienholz kocht, und dann mit Eisenschwärze überstreicht. Man nimmt dazu nemlich Brasilienholz, und läßt es in Wasser kochen, bis das Wasser violet geworden ist. Wenn die Farbe fast gut ist, wirft man ein Stückchen Allaun hinein, und reibet damit das Birnbaumholz, welches man schwarz haben will, vermittelst einer Bürste oder eines Pinsels, so lange, als die Brühe noch kochend ist. Hierauf gießt man in einem kleinen Topf Essig,

thut einen Eßlöffel voll Eisenfeilspäne hinein, und so viel Salz, als man mit zwey Fingern fassen kann, und stellt den Topf ein paar Stunden lang in heiße Asche. Alsdann trägt man von diesem Essig mit einem Pinsel auf das mit der Violetfarbe gefärbte Holz auf, da es dann gleich schwarz wird. Um aber die Farbe dauerhafter zu machen, trägt man nochmals das Violet auf das Schwarze, und wieder darauf den Essig.

Wenn alles trocken ist, polirt man das Holz mit Wachsleinwand, wodurch es einen Glanz bekommt, als wenn es gefirnißt wäre. Je härter das Holz ist, desto schöner wird die Farbe.

339.

Von der Malerey mit Milch.

Herr Cadet-de-Vaux, ein Franzose, hat schon vor mehrern Jahren eine besondere ökonomische Methode mit Milch zu malen, bekannt gemacht. Sie besteht in folgenden: —

Man nehme 1 Quart abgerahmte Milch, 6 Unzen frischgelöschten Kalk, 4 Unzen Leinöl oder Nußöl, und 5 Pfund Spänisch Weiß.

Man legt den Kalk in ein Gefäß und gießt hinlängliche Milch darüber, daß es

eine klare Suppe werde. Man gießt nach und nach Oel dazu, indem man es mit einem hölzernen Spaten umrührt. Darauf gießt man den Rest Milch nach und rühret die weiße Farbe hinein. Die Milch ist im Sommer bisweilen zusammen gelaufen. Dies thut aber nichts, wofern sie nur nicht sauer ist, weil alsdann durch sie ein essigsaurer Kalk gebildet würde, der die Feuchtigkeit anzieht. Das Nußöl ist für die weiße Farbe am besten. Das Oel bildet mit dem Kalk eine Seife. Die weiße Farbe wird beym Umrühren eingesogen, und man färbt diese Materie wie die Wasser-Farben mit im Wasser abgeriebener Kohle, Ocker u. s. w.

Um die Wasserfarbe dauerhafter zu machen, und ihr selbst vor der Oelmalerey einen Vorzug zu verschaffen, hat man folgende Mischung erfunden, unter dem Namen Resinöse Malerey mit Milch.

Man nehme

Gelöschten Kalk - -	2 Unzen
Oel - - - -	2 ditto
weißes Burgunder Harz -	2 ditto

Dieses wird bey gelinder Wärme zusammen geschmolzen und Kalk mit Milch hinzugegossen; man muß es nicht schnell erkalten lassen.

Diese Malerey wird für unvergänglich gehalten, und man giebt ihr alle Vorzüge vor dem Oel.

340.

Einfärbiges Marmorpapier zu machen.

Einfärbiges Marmorpapier von allen beliebigen Farben kann auf folgende leichte Methode gemacht werden. Man reibt eine Farbe, die man haben will, auf dem Reibstein mit Wasser fein ab, kocht sodann guten Kleister aus Stärke, und drückt solchen durch ein Tuch. Mit diesem Kleister vermischt man die Farbe, nimmt von letzterer mehr oder weniger, je nachdem die Farbe heller oder dunkler werden soll, und bestreichet mit einem Pinsel zwey Bogen. Diese beyden Bogen legt man auf einen glatten Tisch mit den gefärbten Seiten übereinander, drückt sie sanft zusammen, und zieht sie sodann wieder von einander, wodurch man ein marmorirtes Papier erhält. Die Adern fallen klein aus, wenn der gefärbte Kleister etwas fest und dickicht war; größer aber werden sie, wenn man die Farbe flüssiger macht.

341.

Wie das Herrnhuter bunte Papier gemacht wird.

Das Papier wird zuvor mit einer Kleisterfarbe bestrichen. Hierauf nimmt man ein Holz, daß unten nach dem beliebigen

Muster ausgezackt ist, und fährt mit diesem Holz in willkührlicher Richtung, jedoch in gleichen Entfernungen über den Bogen. Durch diese Operation wird die Farbe wieder weggenommen, und es entstehen geradelaufende oder schlangenförmige Linien, je nachdem man mit dem Holz darüber fährt. Mittelst eines weichen Pinsels, den man auf eine Stelle aufsetzt und dann geschwind herumdrehet, entstehen muschelähnliche Stellen, so wie durch geschickte Anwendung eines Schwammes eine Art Wolken gebildet werden. Auch mit dem bloßem Finger kann man Figuren darauf machen, die ein gutes Ansehen haben.

342.

Opium zu gewinnen.

Wir erhalten das Opium, welches wir gebrauchen, gröstentheils aus entfernten Ländern; es kommt also theuer zu stehen. Jedoch scheint es, nach einigen Versuchen, die ohnlängst in England gemacht worden sind, daß man bey gehöriger sorgfältiger Behandlung daselbst auch Opium ziehen könne, welches eben so stark und eben so häufig erzeugt wird, als dasjenige, welches in der Türkey, in Egypten und Persien gebaut wird.

Wenn also der Bau des Opiums in England gelungen ist, so muß er auch in ähnlichen Climaten gelingen.

Nichts ist einfacher und weniger kostspielig, als das Verfahren, um das Opium in seiner Güte und Reinheit aus den großen Mohnköpfen, gewöhnlich Gartenmohn genannt, auszuziehen. Der Mohn wird zu zwey verschiedenen Zeitpunkten gesäet, nemlich im März und April, so wie die Witterung günstig ist, und zwar muß der Boden mit gut verfaultem Mist vorher gedüngt und gut umgegraben werden, damit die Erde leicht wird.

Man säe den Saamen entweder reihenweis, die man, wenn die Pflanzen 2 Zoll hoch sind, läutert, damit jede einen halben Fuß weit von der andern stehe, oder auch Wurfweis, und verpflanzt ihn hernach in derselben Entfernung. Indessen kommen die verpflanzten nur mühsam fort und müssen oft begossen werden. Wenn man nun den Mohn fleißig vom Unkraut reiniget, so kommt er gut fort und jede Pflanze trägt von 4 bis 10 Köpfe. Diese Pflanzen tragen große Blumen von verschiedener Farbe. Wenn die Blätter abfallen, und die Kapsel noch grün ist, so ist es Zeit das Opium auszuziehen, welches geschieht, indem man mit einem spitzigen Messer 4 bis 5 kleine Einschnitte, der Länge nach macht, jeden ungefähr eines Zolls lang, und zwar nur auf eine Seite der Kapsel, und nicht

tiefer, als bis auf das Oberhäutchen. Sobald der Einschnitt geschehen ist, so fließt ein milchichter Saft heraus, welcher das eigentliche Opium ist. Diese sehr klebrige Materie gesteht gewöhnlich unten an dem Einschnitt; zuweilen fließt sie aber so häufig heraus, daß sie tropfenweis auf die Blätter der Pflanze fällt.

Den folgenden Tag, bey schönem warmen Wetter, findet man das Opium graulich, zuweilen schwärzlich an Farbe. Dann wird es mit einer Messerklinge, oder einem ähnlichen Instrument, abgekratzt, und in Gefäßen bewahrt, wo es binnen ein oder zwey Tagen die nöthige Festigkeit erlangt, um Stückweis in Töpfe gethan zu werden. Wer sich mit diesem Verfahren genau bekannt macht, und Versuche anstellt, kann nach Verlauf weniger Jahre sich dieses Produkt in seiner vollkommenen Reinheit verschaffen, und es ist zu vermuthen, daß auch der schlechteste Boden mit wenig Mühe geschickt gemacht werden könne, um Mohn zu tragen.

443.

Vorschläge zu neuen und unschädlichen Töpferglasuren.

Man hat neulich folgende wohlfeile und unschädliche Glasur der Kochgefäße für Häfner oder Töpfer erfunden: Man nehme einen ziemlichen Theil schöner weißer

Kiesel, oder, wenn die Glasur rothbraun ausfallen soll, solcher eisenhaltigen Kiesel, die rothe Streifen haben und voll eisenhaltiger Materie sind; man glühe sie 4 bis 5 Mal und lösche sie jedesmal mit Wasser ab; die zerfallenen Stücken glühe man in ein Gefäß, damit nichts verlohren gehe, und lösche sie ebenfalls ab. Alsdann lassen sich die Kiesel, mittelst eines eisernen Mörsers, den jeder Häfner zu seiner Silber, oder Bleyglätte besitzt, zu einem zarten Pulver zerreiben, welches man hernach durch ein zartes Pulversieb schlägt, und so zum Gebrauch aufhebt. Ist eine Gegend arm an Kieseln; so nehme man den feinsten weißen Sand, reinige ihn durch Abschlemmen in einem hölzernen Gefäße und durch fleißiges Durcheinanderreiben, von seiner ihm anhangenden Erde oder Thon, und gieße, ehe sich das Wasser ganz gesetzt hat, das trübe Wasser ab, womit man so lange fortfährt, bis das Wasser ganz klar abläuft. Diesen reinen Sand trocknen man an der Sonne oder auf dem Ofen, schlage ihn durch ein klares Haarsieb, und dann ist er so gut und rein, als obige Kiesel. Dieses ist das Hauptstück zur Glasur, und muß pünktlich nach dieser Vorschrift bearbeitet werden. In Gegenden, wo es sowohl an Kieseln als an Sand mangelt, sind gemeine

Feuersteine, eben so wie die Kiesel behandelt, so gut anwendbar wie Kiesel selbst, weil es im Grunde auch Kiesel oder Hornsteine sind, die sonst zum englischen Steinguth angewendet werden.

Ferner gehört zu dieser Glasur noch eine Vorarbeit, die im Salzmachen besteht, um die Kiesel schmelzbar zu machen. Man nehme rohen Weinstein, so viel man will, fülle damit einen Topf oder Schmelztiegel und setze ihn unbedekt beym Häfenbrennen in den Ofen: so wird derselbe kalzinirt.

Man nehme dann diesen Weinstein aus dem Gefäß, und koche 1 Pfund in ohngefähr 3 Peint Regen oder Flußwasser eine halbe Stunde lang, und seihe die Flüßigkeit durch einen reinen Filzhuth, und lasse sie auf dem erwärmten Häfnerofen, oder auf einem mäßigen Kohlenfeuer, ganz gelinde eintrocknen, so erhält man ein weißes Weinsteinsalz, das zum Kieselschmelzen nöthig ist.

Wem diese Arbeit aber zu beschwerlich fällt, der kann in jeder Apotheke gleich das Weinsteinsalz (Sal Tartari) zu kaufen bekommen.

Wer aber ein weit wohlfeileres Salz zur Glasur haben will, der gieße auf ein Pfund Potasche 1 Peint Regenwasser und schüttele es einigemal um; nach einer hal-

ben Stunde schüttet man es durch Fließpapier, und läßt es hernach eben so verrauchen wie beym Weinsteinsalz.

Nun folgt die Zusammensetzung der Ingredienzien: Man nehme 1 Pfund gepulverte Kiesel, 5 und eine viertel Unze Potaschensalz und anderthalb Unzen venetianischen Borax; menge alles wohl durch einander, fülle einen Schmelztiegel über die Hälfte damit an, setze diesen in den Häfnerofen, wo die Glut am stärksten ist, alsdann schmelzt dieses zu einem durchsichtigen Glase in wenigen Stunden. Ist vielleicht das Glas zu streng flüßig, so wird mehr Potasche hinzugethan, bis man endlich zu einem Pfund Kiesel, ein halb bis dreyviertel Pfund Potasche zugesetzt hat. Wollte man gleichviel Theile von Kiesel und Potasche nehmen: so würde die Glasur zu leicht und dünnflüßig werden, und nicht so gut zu gebrauchen seyn. Beym Schmelzen der Masse muß man die Vorsicht anwenden, daß der Tiegel nicht vorne im Ofen stehe, wo die kalte Luft durchstreicht, damit der Tiegel nicht zerspringe. Die Anwendung dieser Glasur ist wie gewöhnlich.

344.

Indigo zu probiren.

Weil die Indigofarbe beträchtlich theuer ist, so wird sie oft und auf mehrere Weise durch Beymischung von andern weniger kostbaren Stoffen verfälscht. Gewöhnlich geschiehet dieses mit Beimischung von Potasche, Asche, feingesiebter und geschlemmter Kreide, schwarzen Schiefer oder Thon, so wie auch mit blauer Stärke, feingestoßenen blauen wollenen und seidenen Lappen und andern dergleichen. Wenn die Indigoblätter zu lange in der Gährung erhalten werden, oder man auch über die schickliche und anpassende Zeit zu rühren fortfährt, so können die Umstände zwar viele Indigofabrikanten bereichern, aber diese Farbe wird dunkel und untauglich.

Man kann daher folgende Probe anstellen, um zu versuchen, ob der Indigo rein und ächt ist, oder nicht:

1) Man schütte etwas von der Farbe in ein Glas mit kaltem Wasser; weichet selbige sich darinnen gut auf, ohne Sand oder einen erdartigen Bodensatz niederzuschlagen, so kann man sicher überzeugt seyn, daß die blaue Farbe gut und ächt ist.

2) Wird der Indigo im Feuer versucht, so verbrennt der unverfälschte ganz, und hinterläßt weder Asche, Erde oder Sand,

welches aber bey Indigo, der mit fremden Materien versetzt ist, nicht der Fall ist.

3) Guter Indigo muß im Bruche nicht körnigt seyn, sondern ein gleiches und violetblaues Korn zeigen und mehr glänzend seyn, als auf der Oberfläche, und auch beynahe wie ein Schwamm auf dem Wasser schwimmen. Je tiefer der Indigo im Wasser sinkt, desto mehr ist zu vermuthen, daß er unächt und mit fremden untauglichen Mischungen versetzt sey.

345.

Malergold.

Man nimmt eine beliebige Anzahl geschlagener Goldblätter, zerreibt selbige mit einem schwachen Schleim aus Zucker und Gummi. Wenn dies geschehen, so bringt man so viel reines Wasser unter fleißigem Umrühren dazu, als zur Verdünnung des Schleims nothwendig ist, um das Goldpulver fallen zu lassen. Nun läßt man das Gefäß, in welchem dieses verrichtet wird, ruhig stehen, und wartet, bis sich alles Goldpulver zu Boden gesetzt hat. Dieses scheidet man von dem darüber stehenden süßlich schleimigen Wasser durch behutsames Abgießen ab, und bringt es mit ein wenig Gummiwasser vermischt in elfenbeinernen Schüsselchen.

—

346.

Wie man aus Grundbeeren einen Sauerteig, oder ein Gährungsmittel zum Säuren des Brodes verfertiget.

Man läßt eine beliebige Menge Grundbeeren kochen, bis sie weich sind; hernach schält man sie, und zerdrückt oder zerreibt sie recht vollkommen, so daß keine Knoten bleiben. Auf diesen Teig oder Brey gießt man heißes Wasser, und giebt ihm damit die Dicke der gewöhnlichen Bierhefen. Man thut auf jedes Pfund Grundbeeren 2 Unzen Zucker, weißen Farin oder auch Molasses hinzu, und wenn die Mischung nur noch mäßig warm ist, werden auf jedes Pfund noch 2 Löffel voll Biergeist zugethan. Die Mischung hält man an einem warmen Ort, bis sie wohl gegohren hat. Nach Verlauf von 24 Stunden kann man damit schon Brod einsäuren. Ein Pfund Grundbeeren giebt gegen 2 Pfund Sauerteig, und läßt sich 3 Monat recht gut aufbewahren.

Das Brod, das man damit einsäuert, lasse man etwa 8 Stunden gähren, ehe man es in den Ofen schieben läßt.

Dieses Verfahren ist besonders bey kalter Witterung, wenn der gewöhnliche Sauerteig selten ist, sehr nützlich, und dieses Säuerungsmittel leistet alles was ein Getraidesauerteig thun kann und hält sich länger, als jener.

347.

Wohlfeile und gute schwarze Dinte zu machen.

Folgendes Dinten-Recept liefert eine wohlfeile und gute Dinte. Der Grundsatz bey der Bereitung einer zweckmäßigen Dinte ist: je mehr man Kupferruß (Eisenvitriol) zu den Galläpfeln nimmt, desto schwärzer ist anfangs die Dinte, wird aber um so viel geschwinder bleich; und je weniger Kupferruß man nimmt, desto blässer ist sie zwar anfangs, wird aber nach und nach um so schwärzer und dauerhafter.

Man nehme also 3 Unzen Kupferruß, 9 Unzen Galläpfel und 1 Unze Arabisches Gummi.

Dieses stoße alles zu einem feinen Pulver, übergieße es mit 40 Unzen Flußwasser in ein gläsernes oder steinernes Gefäß, und stelle es an die Sonne oder in die Nähe des Feuers, schüttle es zuweilen um, und in 24 Stunden ist die Dinte fertig. Man läßt sie auf den Satz stehen, und rühret sie am besten mit einem Eisen bisweilen um. Auch ist es gut, wenn man zuweilen einige Stückchen Galläpfel hinein wirft. Hat man die Dinte nach und nach abgegossen, so kann man sie noch einmal mit bloßem Wasser auffüllen und öfters umrühren, so wird sie eben so wie die erste.

348.

Mit Dinte auf Holz zu schreiben, daß es nicht fließt.

Man nehme Gummi Sandarac oder auch nur Rosin, mache es zu Pulver, und reibe damit den Ort wo man darauf schreiben will, so wird es nicht fließen, wenn man darauf schreibt.

349.

Anweisung, einen sehr dauerhaften Mörtel zu machen.

Auffallend ist allerdings der Unterschied, der zwischen dem Mörtel, den man an ganz alten Gebäuden und Mauern bemerkt und zwischen den in unsern Zeiten gewöhnlichen statt findet. Wenn jener, vielleicht Jahrhunderte lang der zerstörenden Kraft der Zeit und Witterung ausgesetzt, noch hart wie Stein und kaum vernichtbar ist, ja mit seinen verbundenen Stücken nur ein Ganzes auszumachen scheint, so sehen wir den unsrigen nach wenigen Jahren schon, wo nicht ganz in Staub zerfallen, doch hie und da sich ablösen und Risse bekommen.

Fast sollte man daher glauben, daß unsre Vorfahren ein ganz eignes Geheimniß in der Zubereitung gehabt, und Dinge zugemischt haben müßten, welche die Festigkeit erzeugen konnten, so wie einige wirklich der Meynung sind, daß sie sich anstatt des Wassers der Milch zum Löschen des Kalks bedient hätten; allein nirgends fin-

det man darüber einige Nachricht, sondern selbst die zuverläßigsten Geschichtschreiber des Alterthums geben nur so viel an, daß das vorzüglichste Mittel, guten Mörtel zu erhalten, in der Auswahl des besten Kalks, dem richtigen Verhältniß des Kalks zum Sande, und in einer fleißigen Mischung beyder Theile bestehe. Dies trägt allerdings sehr viel zur Güte des Mörtels bey; doch wird man, und wenn man es noch so genau und sorgfältig beobachtet, nie einen Mörtel von derjenigen Dauerhaftigkeit erhalten, die wir an dem der Alten sehen.

Ausser dem Mangel jener Eisenfestigkeit hat unser Mörtel auch noch andere Unbequemlichkeiten. Denn erstlich dauert es so lange, ehe er trocknet, und man muß daher die Gewölbe lange stehen lassen, bis sie die gehörige Haltbarkeit haben, um nicht zu brechen oder sich zu senken. Zweytens hat er den Fehler, daß er im Trocknen sich einzieht, und folglich, nachdem die Feuchtigkeiten ausgedämpft sind, leere Räume inwendig zurückläßt. Drittens wiederstehet er dem Wasser wenig, und verstattet ihm einen leichten Durchgang. Viertens reißet er allezeit, wenn er trocken wird, und taugt daher wenig zum Bewerfen und Uebertünchen, oder macht doch immer jährlich Ausbesserungen nothwendig.

Eine Verbesserung des gewöhnlichen Mörtels ist daher eine sehr nützliche Sache, und diese Verbesserung ist möglich, ja auf die einfachste und leichteste Art möglich. Das Verfahren, diese bessere Mauerspeise zu erhalten, ist folgendes: Man nimmt alten wohlgelöschten, guten Kalk, vermischt diesen mit feinem Sande, und arbeitet alles sorgfältiger wie gewöhnlich durcheinander. Ist dieses geschehen, so thut man zu dieser Masse noch so viel gepulverten ungelöschten Kalk zu, als wie der vierte Theil des dazu genommenen Sandes beträgt, und arbeitet es abermals wohl durch einander. Während dieser Arbeit erhitzt sich dieses Gemische, und in wenig Minuten wird man es eine Festigkeit annehmen sehen, die man nur immer an dem besten Gyps finden kann. Ist nun diese Masse völlig ausgetrocknet, so werden sich nicht nur keine Spalten und Risse an ihr zeigen, sondern sie wird sich auch so fest mit dem Gemäuer vereiniget haben, daß man sie nicht wieder davon ablösen kann, wenigstens nicht ohne die größte Gewält und ohne der Mauer selbst Schaden zu thun.

Dieser Mörtel ist jenem ältern ganz an die Seite zu setzen. Denn er hat dieselbe Härte und Dauer; er bindet eben so fest und unzertrennlich; er berstet nicht entzwey,

er trocknet geschwind aus; ist so dicht, daß aus ihm gemachte Gefäße nicht einen Tropfen Wasser durchlassen, daher er auch zu Mauerwerk unter dem Wasser besonders brauchbar ist; ja was noch mehr, er kann durch gute Bearbeitung zu einer solchen Feinheit gebracht werden, daß er füglich zu allen Arbeiten, wozu man sonst Gyps gebraucht, zu benutzen ist.

350.

Einfaches Mittel, die Schnecken zu vertilgen.

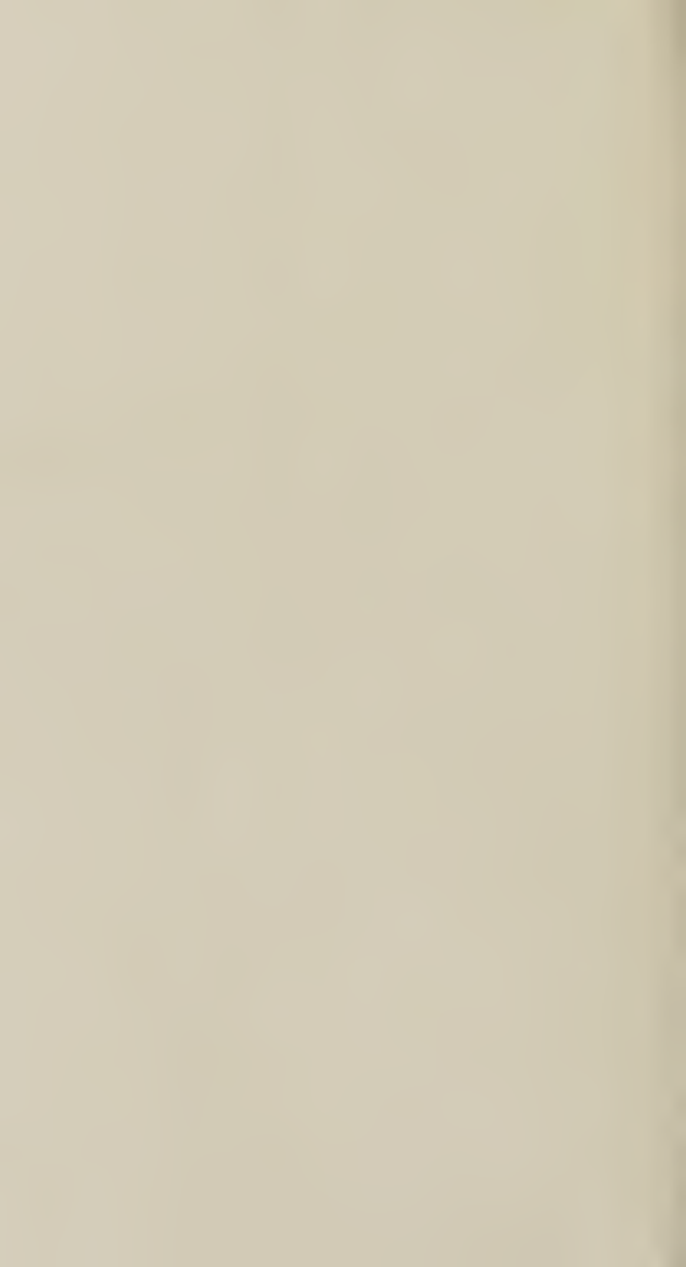
Man stößt oder schabt Möhren oder gelbe Rüben, und streuet sie an einem gelegenen Ort. Die Schnecken ziehen sich dahin in großer Menge, da man sie dann leicht tödten kann.

Ende.

[illegible] ist
[illegible] Metallen
aus [illegible]
[illegible] 208 = 209

[illegible] 356
[illegible] 394
[illegible] 79
[illegible]
Das [illegible]
Der [illegible]
34
[illegible] 114
[illegible]

[illegible] 391



First and last signatures washed & deacidified with magnesium bicarbonate. All other leaves deacidified with methyl magnesium carbonate. Leaves mended. New all-rag end paper signatures, unbleached linen hinges and hand sewed headbands. Rebound in quarter Russell's oasis morocco with hand marbled paper sides and vellum corners. Leather treated with potassium lactate and neat's foot oil & lanolin. March, 1980.

Carolyn Horton & Associates
430 West 22nd Street
New York, N.Y. 10011

